

LIFE COMES IN
MANY FLAVORS



OptiVend Next Generation
Tastes differ.

ANIMO



UNE NOUVELLE GÉNÉRATION

OptiVend Next Generation d'Animo vous prépare un bon café à toute heure de la journée. Il vous suffit d'appuyer sur une touche pour choisir votre café préféré, et en quelques secondes votre boisson est prête !

Expresso ? Cappuccino ? Ou bien du thé ?
Avec OptiVend, vous avez le choix.
Parce qu'on a tous des goûts différents.



OptiVend. *Tastes differ.*

SAVEURS MULTIPLES

Comment commencez-vous votre journée ? Avec un cappuccino long ou court, ou avec un espresso intense ? Concernant le café, nous avons tous des goûts différents, et la variété rend la vie plus riche.

Avec OptiVend, vous pouvez choisir ce dont vous avez envie, à toute heure de la journée.

- + Le menu de boissons comporte 7 à 12 touches de sélection facilement programmables, vous avez donc toujours le choix.
- + OptiVend propose 1 à 6 bacs à ingrédients instantanés. Plus les bacs sont nombreux et plus le choix est important.
- + Vous pouvez régler facilement l'intensité, en fonction de vos préférences personnelles, parce qu'on a tous des goûts différents.
- + Optivend est équipé d'une sortie d'eau chaude séparée éventuellement pour les thés ou infusions.
- + Votre sélection s'affiche clairement.



+ Touches de sélection



+ 1 à 6 bacs



+ Affichage net et intensité réglable du café



SIMPLE ET RAPIDE

OptiVend est très ergonomique : son installation, son fonctionnement et son entretien sont très simples. Notre technologie et notre technique de fabrication garantissent des années d'utilisation sans nuage. OptiVend est toujours prêt à l'emploi.

- + Les touches de sélection sont simples à utiliser et votre choix s'affiche clairement.
- + OptiVend est d'une grande capacité. Il vous sert tasse après tasse sans vous faire attendre.
- + OptiVend avec l'option 380V permet de remplir de nombreux pichets à la suite, sans temps d'attente.
- + OptiVend peut s'installer n'importe où. Vous n'avez besoin que d'une prise électrique et d'un raccordement à l'eau. En l'absence de raccordement à l'eau, la solution avec une pompe à eau et un jerrycan est proposée (voir Accessoires).
- + Simplicité du rechargement.
- + Le nettoyage d'OptiVend peut s'effectuer sans avoir à ouvrir le distributeur. C'est simple et hygiénique.
- + OptiVend est livré pré-programmé. C'est simple : il suffit de le brancher et c'est parti.
- + La sélection des boissons se règle facilement. Un code pin est nécessaire pour éviter une re-programmation accidentelle.





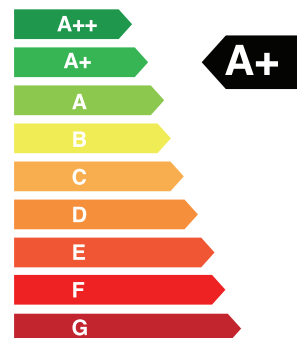
TOUJOURS PRÊT

Une tasse rapidement ou une verseuse entière pour la salle de réunion ? OptiVend Next Generation est toujours prêt et capable de produire de grandes quantités. Vous n'attendez jamais longtemps.

Le goût et la température de votre café sont toujours parfaits. Une technologie fiable et une conception durable garantissent des années de fonctionnement sans nuage.

- + Réglage possible de trois plages horaires de fonctionnement par jour.
- + Le mode Économie d'énergie réduit la consommation électrique en mode veille.
- + La cuve en acier inoxydable est indestructible et entièrement recyclable.
- + Le chauffe-eau est bien isolé afin de garantir une bonne efficacité énergétique.

More efficient



Less efficient

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



UN DESIGN POUR CHAQUE ENVIRONNEMENT

OptiVend Next Generation est puissant à l'intérieur et beau à l'extérieur. Compact et flexible avec un design unique.

Des touches pratiques et un affichage LCD ergonomiques et attrayants.

Avec son design sobre, OptiVend trouve sa place partout : cafétérias, clubs de sport, hôtels, théâtres, lieux événementiels, hôpitaux, écoles... et, bien sûr, les bureaux.

- + Le design d'OptiVend allie l'acier inoxydable et un panneau de façade de couleur rouge, blanc ou noir.
- + Grâce à sa taille compacte, OptiVend ne prend pas beaucoup de place.
- + Il s'adapte à tous les styles d'intérieur.
- + OptiVend existe en différents modèles et plusieurs versions : pour tasses seulement, pour thermos, avec un choix de boissons variable.
- + L'écran d'affichage et les touches de sélection sont ergonomiques et attrayants.



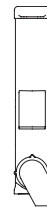
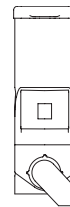
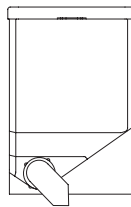


LES BOISSONS ET LEURS SAVEURS

- + Jusqu'à 6 bacs de produits solubles
- + Sorties différentes pour les boissons et l'eau chaude
- + Modèles pour tasses et thermos
- + Intensité du café réglable
- + Bouton STOP
- + Mode Économie d'énergie intelligent
- + Programme de nettoyage (en façade)
- + Compteur d'utilisation
- + Vitesse (RPM) réglable du moteur du mélangeur
- + Acier inoxydable et protection contre la chauffe sans eau
- + Température réglable
- + Carrosserie en acier inoxydable
- + Compatible télémétrie (EVA-DTS)
- + Disponible en blanc (RAL 9003), noir (RAL 7021) et rouge (RAL 3001)

GRANDS BACS

Les grands bacs à ingrédients durent plus longtemps entre chaque remplissage.



| | 5,1 LITRES | 2,3 LITRES | 1,2 LITRE |
|-----------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Café | env. 1300 g / 640 tasses | env. 500 g / 250 tasses | env. 300 g / 150 tasses |
| Topping | env. 3200 g / 265 tasses* | env. 1350 g / 115 tasses* | env. 750 g / 65 tasses* |
| Cacao | env. 3600 g / 200 tasses | env. 1500 g / 85 tasses | env. 800 g / 45 tasses |
| Sucre | | env. 1900 g / 450 tasses | env. 1060 g / 245 tasses |
| Thé | | | env. 940 g / 235 tasses |
| Decaféiné | | | env. 300 g / 150 tasses |

*cappuccino

SÉLECTIONS DE BOISSONS

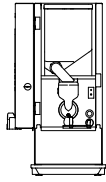
Les sélections de boissons dépendent des ingrédients que vous choisissez pour chaque bac.

Les touches de réglage vous permettent de changer facilement de boisson.

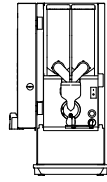
| SÉLECTIONS DE BOISSONS | 11s | 11(s) TS & 11 TL | 21s | 22 TS | 32s | 32 (TS) | 33 (TS) | 42 (TS) | 43 (TS) | 53 (TS) | 63 (TS) |
|-------------------------|-----|------------------|-----|-------|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Café (verseuse) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Café au lait | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Expresso | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Cappuccino | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| latte macchiato | | | | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ |
| Café au chocolat | | | ⊙ | ⊙ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ⊙ | ⊙ |
| Chocolat au lait | | | ⊙ | ⊙ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mélange viennois | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ⊙ |
| Eau chaude | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Expresso au chocolat | | | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ✓ | ✓ |
| Décaféiné | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ✓ | ✓ |
| Thé | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ✓ |
| Café avec sucre | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Double expresso | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ |
| Double chocolat au lait | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ |
| Soupe | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ |
| lait chaud | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ |
| Eau fraîche | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ | ⊙ |

✓ RÉGLAGES D'USINE STANDARD

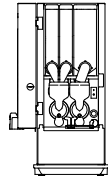
⊙ RÉGLABLE (SELON LES INGRÉDIENTS CHOISIS)



OV 11s NG



OV 21s NG

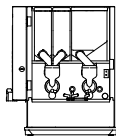


OV 32s NG

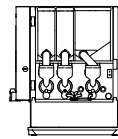
OPTIVEND SMALL NG

(3 modèles)

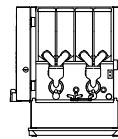
- + Convient pour : tasses
- + Bacs : 3 max.
- + Touches de sélection de boissons : 7
- + L 248 x P 501 x H 569 mm



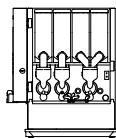
OV 32 NG



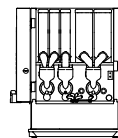
OV 33 NG



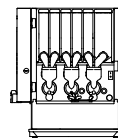
OV 42 NG



OV 43 NG



OV 53 NG

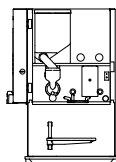


OV 63 NG

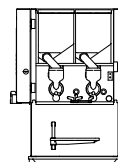
OPTIVEND WIDE NG

(6 modèles)

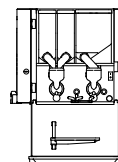
- + Convient pour : tasses
- + Bacs : 6 max.
- + Touches de sélection de boissons : 12
- + L 409 x P 521 x H 569 mm



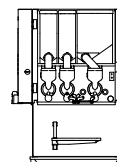
OV 11 TS NG



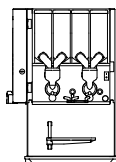
OV 22 TS NG



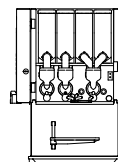
OV 32 TS NG



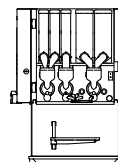
OV 33 TS NG



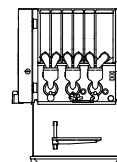
OV 42 TS NG



OV 43 TS NG



OV 53 TS NG

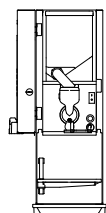


OV 63 TS NG

OPTIVEND TS NG

(8 modèles)

- + Convient pour : tasses et thermos
- + Bacs : 6 max.
- + Touches de sélection de boissons : 12
- + L 409 x P 521 x H 686 mm

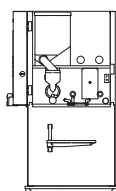


OV 11 (s) TS

OPTIVEND SMALL TS NG

(1 modèle)

- + Convient pour : tasses et thermos
- + Bacs : 1 max.
- + Touches de sélection de boissons : 7
- + L 248 x P 501 x H 686 mm



OV 11 TL NG

OPTIVEND TL NG

(1 modèle)

- + Convient pour : verseuses, thermos et pichets
- + Bacs : 1 max.
- + Touches de sélection de boissons : 12
- + L 409 x P 521 x H 806 mm

OPTIONS ET ACCESSOIRES

OPTIONS

- + Alimentation électrique (6KW) augmente la capacité à 665 tasses / heure (80 litres)
- + Détecteur de tasses
- + Commutateur pichets/tasses
- + Tirage d'eau froide possible (système de refroidissement dans la table support)
- + Possibilité de marque personnalisée sur façade ou panneaux latéraux



- + Plusieurs systèmes de paiement avec monnayeurs (MDB)



- + Le système détecte la présence d'une tasse ou d'un pichet

ACCESSOIRES

- + Table support (avec plateau supérieur)
- + Kit autonome (pompe et jerrycan)
- + Systèmes de filtration
- + Thermos disponibles : 1,5 ; 1,85 ; 2 et 2,1 litres
- + Distributeur de gobelets
- + Produits d'entretien



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



- + Filtre à eau
La filtration d'eau réduit le risque d'entartrage qui peut nuire au bon fonctionnement de votre machine et permet de conserver la qualité de votre café.



- + Thermos
Animo propose une large gamme de verseuses isothermes en acier inoxydable, pour les boissons chaudes.



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



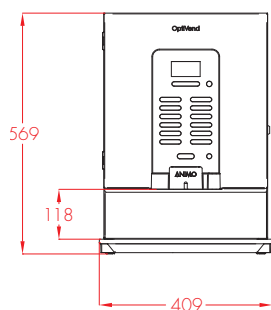
- + Distributeur d'eau autonome
Vous ne disposez pas d'un raccordement à l'eau ? Dans ce cas, utiliser le kit Flojet. Cet équipement comprend une pompe et un tuyau de 6 mètres associés à un jerrycan qui peuvent être installés facilement dans la table de rangement.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

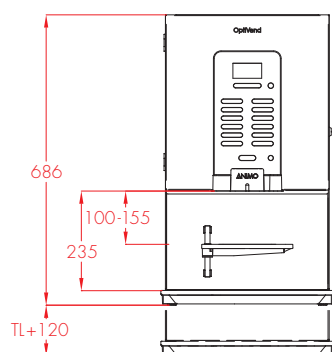
- + Temps de préparation, tasse (120 ml) : 5 à 12 secondes
Temps de préparation, pichet (1,5 l) : environ 60 secondes
- + Capacité par heure : 360 tasses (120 ml) / 40 litres d'eau chaude
- + Alimentation électrique : 230 V / 50 à 60 Hz / 3275 W
- + Plateau pour tasses réglable : 100 à 155 mm
- + Hauteur sous tirage : 118 mm / TS 235 mm / TL 355 mm
- + Capacité du chauffe-eau : 2,7 l (OVs) / 5,5 l acier inoxydable, protection contre la chauffe sans eau
- + Compatible avec de nombreux moyens de paiement (MDB)
- + Raccordement à l'eau : 3/4"

OPTIVEND WIDE NG

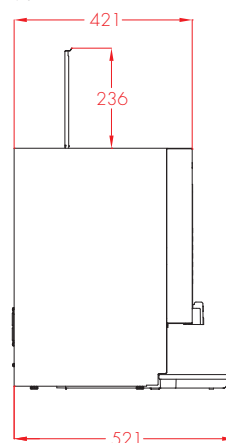
Toutes les dimensions sont indiquées en millimètres.



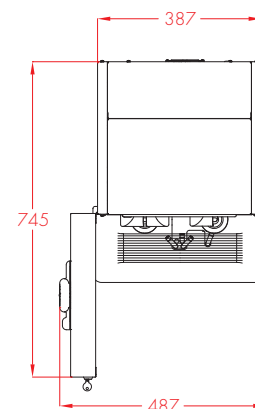
OPTIVEND TS / TL NG



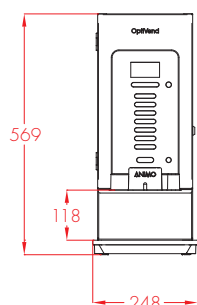
VUE LATÉRALE



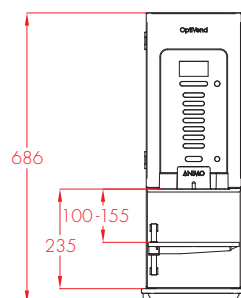
VUE DU DESSUS



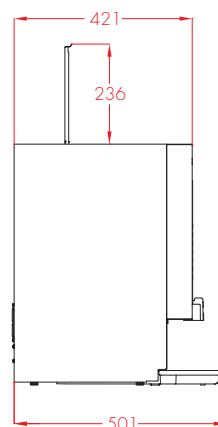
OPTIVEND SMALL NG



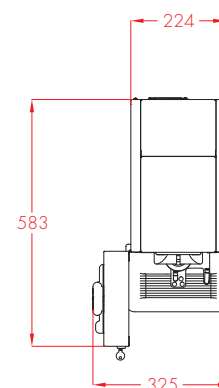
OPTIVEND SMALL TS NG



VUE LATÉRALE



VUE DU DESSUS





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 60 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/OPTIVEND

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

1004010 26112014 REV.0

ANIMO

