

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE



Animo[®]

©PTIVEND



*Interrompre le travail pour prendre un bon café.
Se reconforter en dégustant une délicieuse tasse de café.
Sans oublier les visiteurs, qui méritent un café de qualité au
goût agréable. Tout en sachant que tous les goûts sont dans
la nature... Voilà ce qu'il faut pour répondre aux préférences de
chacun sans que cela ne devienne trop compliqué !*

Distributeurs automatiques OptiVend : le choix de la convivialité

La nouveauté d'Animo® : la gamme OptiVend

La nouvelle gamme de distributeurs automatiques de café OptiVend répond parfaitement aux besoins du consommateur de café moderne. D'une simple pression du doigt, il reçoit en quelques secondes une délicieuse tasse de boisson chaude, prête à être dégustée. Un thermos ou une verseuse

se remplit également en quelques secondes. L'excellent rapport qualité/prix caractérisant la gamme OptiVend en fait un investissement particulièrement intéressant pour les organisations alliant la rigueur budgétaire à des exigences élevées en matière de goût, d'assortiment et de facilité d'utilisation.

La convivialité

Une bonne tasse de café, avec ou sans sucre ou lait. Un espresso bien serré. Un cappuccino mousseux. Un lait macchiato ou un café viennois. Avec un distributeur automatique OptiVend, vous pouvez préparer rapidement et facilement la boisson chaude de votre choix. Chocolat chaud, thé (eau chaude) et même de la soupe. Certains distributeurs disposent aussi d'une option pour proposer de l'eau fraîche.

Installation facile

Animo® fournit des appareils entièrement programmés. Leur installation n'est donc plus qu'une question de mise en place et de branchement. Les réglages programmés par défaut permettent d'obtenir directement de délicieuses boissons chaudes.



Réglages sur mesure

OptiVend se caractérise également par la possibilité de réglages sur mesure. On peut ainsi adapter les recettes de boissons chaudes aux goûts de chacun. Les réglages spécifiques sont protégés par un code personnel afin d'éviter une annulation involontaire ou malencontreuse.



OptiVend 1 - 2



OptiVend 3 - 4 (TS)



OptiVend convient toujours

Animo® propose OptiVend dans une gamme complète de Onze modèles. Ces distributeurs automatiques de qualité offrant une grande diversité de fonctions s'adaptent à toutes les situations.

Distributeurs automatiques de base de 1 à 4 bacs à ingrédients

À la base se trouvent quatre variantes permettant de verser des boissons chaudes dans des tasses, des gobelets et de petites verseuses. Ce qui les différencie, c'est le nombre de bacs à ingrédients. Plus il y a de bacs, plus le choix est varié. L'utilisateur choisit lui-même les produits à placer dans les récipients et donc les boissons qui seront disponibles. Outre les boissons chaudes instantanées, le distributeur automatique produit également de l'eau chaude.

Il existe deux versions étroites d'OptiVend : une version à un bac et une version à deux bacs à ingrédients. Occupant peu de place, ces appareils compacts se placent dans pratiquement n'importe quel endroit. Les modèles à trois ou quatre bacs sont plus larges mais offrent plus de possibilités.



Sur demande :
OPTIVEND 3 et 4
(TS) avec 3 mixers

▲ Les boissons dépendent du nombre de bacs à ingrédients

Distributeurs automatiques pour bouteilles thermos

La gamme OptiVend comporte en outre des variantes pour petites et grandes bouteilles thermos. Ces modèles pour bouteilles thermos possèdent un, trois ou quatre bacs à ingrédients. Un plateau escamotable permet aussi le remplissage de tasses ou gobelets. Le modèle OptiVend HS DUO permet de produire une même boisson chaude dans 2 pichets ou 2 tasses simultanément.

▼ Modèle TL : pour thermos à pompe



▼ Modèle HS DUO : modèle mono-produit pour double production simultanée



Distributeur automatique de chocolat chaud

Pour les amateurs de chocolat chaud, OptiVend est également disponible dans une variante spéciale chocolat. Celle-ci permet de remplir une tasse ou un gobelet de chocolat chaud. Un complément idéal au distributeur de café existant.

OptiVend CHOCO ▶
*Avec un bac à ingrédients
pour le chocolat instantané*



Options

- Version triphasée (6 kW), permettant une capacité horaire de 665 tasses
- Monnayeur
- Blocage des pichets (avec clé)
- Boissons chaudes et eau froide en un seul distributeur (système d'eau froide intégré dans la table rangement)
- Possibilité d'une marque commerciale personnalisée sur la porte et/ou les panneaux latéraux

Accessoires

- Table rangement support (plateau supérieur en option)
- Ensemble autonome composé d'une pompe avec réservoir d'eau
- Système de filtration
- Verseuse en verre de 1,2 litre
- Bouteilles thermos : 1,5 ; 1,85 ; 2,0 ; 2,2 et 2,4 litres
- Produits nettoyants



*Table support
avec rangement* ▲



Monnayeur ▲

La convivialité au service de l'utilisateur

Animo® a développé la gamme OptiVend dans un souci de convivialité optimale. Toutes les variantes se caractérisent par une différence de capacité. Elles permettent de servir de nombreuses tasses de suite sans que le distributeur ne repasse en mode de chauffage. La capacité peut même être augmentée jusqu'à 665 tasses à l'heure. Cette option est particulièrement intéressante pour les modèles thermos (TS/TL). OptiVend High Speed (HS) a une capacité horaire de 900 tasses, soit environ 54 thermos.

Facilité d'utilisation

L'utilisation des distributeurs automatiques est particulièrement simple. Clair et lisible, l'afficheur en façade du distributeur indique les différentes options disponibles. Une simple pression du doigt sur une touche suffit pour faire un choix et déguster après quelques secondes une délicieuse tasse de boisson bien chaude.



Design moderne

Conçus de façon compacte, les distributeurs automatiques sont en acier inoxydable brossé, sobre et fonctionnel. OptiVend présente en façade une porte design équipée d'un afficheur dont la présentation est moderne et esthétique. Un distributeur automatique OptiVend s'intègre dans n'importe quel environnement.

Entretien facile

Les distributeurs automatiques OptiVend demandent un minimum d'entretien. Le nettoyage régulier est très facile et prend peu de temps. Les appareils sont pourvus d'une indication de détartrage, opération très simple.



Animo® : la qualité à un prix abordable

Depuis six ans environ, Animo® combine une qualité supérieure et durable à des prix concurrentiels. Leur robustesse et leur tarification abordable s'associent à l'ingéniosité de leur conception et l'élégance de leur présentation. La gamme OptiVend représente le meilleur choix pour les entreprises, les collectivités, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration et les complexes scolaires, sportifs et récréatifs, où des exigences élevées sont posées en matière de goût, choix et facilité d'utilisation.



Choix de boissons par modèle OptiVend

Les choix dépendent des ingrédients que l'utilisateur a choisi de mettre dans chaque récipient. Ci-dessous la configuration standard des différents modèles OptiVend. Grâce au réglage sur mesure, les choix sont faciles à modifier !

	CHOCO	1	2	3	4	1TS	1TL	3TS	4TS	HS	HS DUO
Nombre de bacs à ingrédients	1	1	2	3	4	1	1	3	4	2	2 / 4 *
Café (crème)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Café au lait			⊙	⊙	✓			⊙	✓		⊙ *
Café sucre			⊙	⊙	✓			⊙	✓		
Café lait sucre					✓				✓		
Expresso		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	⊙	✓	⊙
Double expresso		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙
Chocolat	✓	⊙	✓	✓	✓	⊙	⊙	✓	✓		⊙ *
Café chocolat			✓	✓	✓			✓	✓		
Expresso chocolat			⊙	⊙	⊙			⊙	⊙		
Cappuccino			⊙	✓	✓			✓	✓		⊙ *
Décaféiné		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		⊙	⊙	⊙	⊙
Café Viennois			⊙	✓	✓			✓	⊙		
Latte Macchiato				⊙	⊙			⊙	⊙		
Eau chaude		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lait		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		⊙ *
Thé		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		
Café 		⊙	⊙	⊙	⊙	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eau chaude 		⊙	⊙	⊙	⊙	✓	✓	✓	✓	✓	✓
l'eau froide **				⊙	⊙			⊙	⊙		
Soupe		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		⊙
Autre configuration possible	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui

✓ = configuration standard ⊙ = Configuration possible (dépendant du choix des ingrédients)  = Pour remplir des thermos

TS = Petit thermos (1 – 2 litres) TL = Grand thermos (2.1 à 2.5 litres) * Modèle spécial Cappuccino (2x2 bacs) ** Système d'eau froide intégré dans la table support

Contenance du petit bac à ingrédients : 2,3 litres (café env. 500 gr. / lait env. 1000 gr. / cacao env. 1600 gr. / sucre env. 2000 gr.)

Contenance du grand bac à ingrédients : 5,1 litres (café env. 1000 gr. / lait env. 2200 gr. / cacao env. 3400 gr.)

Spécifications techniques

	CHOCO	1	2	3	4	1TS	1TL	3TS	4TS	* HS	* HS DUO	
Article n°	10450	10455	10460	10465	10470	10480	10475	10490	10495	10482	10483	
Capacité horaire/tasses de 120 ml.	360	360	360	360	360	360	360	360	360	900	875	
Temps de déversement (tasses/sec)	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5	12 (2 tasses)	
Capacité horaire/eau chaude (l.)		40	40	40	40	40	40	40	40	110	110	
Contenance du chauffe-eau (l.)	2,5	2,5	2,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	
Branchement sur arrivée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
Dimensions (LxPxH) mm.	226 x 490 x 580	226 x 490 x 580	226 x 490 x 580	389 x 515 x 580	389 x 515 x 580	389 x 515 x 697	389 x 515 x 816	389 x 515 x 697	389 x 515 x 697	389 x 515 x 697	389 x 515 x 697	389 x 515 x 697
Hauteur sous tirage mm.	118	118	118	118	118	235	355	235	235	235	235	
Compatible avec	Verseuse en verre 1,2 ltr.	Verseuse en verre 1,2 ltr.	Verseuse en verre 1,2 ltr.	Verseuse en verre 1,2 ltr.	Verseuse en verre 1,2 ltr.	Verseuse en verre 1,2 ltr.	Pichet isotherme 1,0 / 1,5 / 2,0 ltr.	Bouteille thermos 1,85 ltr. Thermos à	Pichet isotherme 1,0 / 1,5 / 2,0 ltr.	Pichet isotherme 1,0 / 1,5 / 2,0 ltr.	Pichet isotherme 1,0 / 1,5 / 2,0 ltr.	Pichet isotherme 1,0 / 1,5 / 2,0 ltr.

Alimentation électrique : 1N~220-240V/50-60Hz/3275W * Alimentation électrique : 1N~380-415V/50-60Hz/9675W

Animo B.V.

Pays-Bas
Siège social - Service Export
Tel. +31 592 37 63 76
E-mail - info@animo.nl

Animo France

France
Tel. +33 380 250 660
E-mail - info@animo-france.fr

Animo B.V.B.A.

Belgique
Tel. +32 3 313 03 08
E-mail - info@animo.be

Animo GmbH

Allemagne
Tel. +49 541 97 12 50
E-mail - info@animo-gmbh.de

