

HEIßGETRÄNKEAUTOMATEN



Animo[®]

©PTIVEND



Kaffee, ein Moment von Entspannung während des Tages. Bei dem Genuss einer Tasse Kaffee sammeln Sie wieder Energie. Selbstverständlich möchten Sie auch Ihren Gästen eine geschmackvolle Tasse mit einem vollen Aroma und in einer hohen Qualität servieren. Dabei hat jeder einen anderen Geschmack. Ohne Aufwand können Sie jetzt auf Knopfdruck alle Wünsche erfüllen!

OptiVend Heißgetränkeautomaten: Ein optimaler Geschmack, leicht zu bedienen!

Animo® OptiVend, der neue Standard in Heißgetränkeautomaten

Die OptiVend Heißgetränkeautomaten von Animo entsprechen genau den Wünschen des modernen Kaffeegenießers. Mit einem einfachen Knopfdruck verfügen Sie innerhalb weniger Sekunden über eine geschmackvolle Tasse oder Becher Kaffee. Auch die Befüllung einer Thermoskanne gehört zu den Möglichkeiten! Das

perfekte Preis- und Qualitäts- Verhältnis dieser Linie macht die Automaten besonders interessant für Situationen, wo nicht nur große Anforderungen an dem Geschmack, die Möglichkeiten an Variationen und den Bedienungskomfort gemacht werden, sondern auch auf die Kosten geachtet wird.

Leicht und einfach

Ein frischer Kaffee, schwarz oder mit Milch und eventuell Zucker. Ein guter Espresso. Ein Cappuccino mit voller Schaumschicht. Ein herrlicher Latte Macchiato, Café au Lait oder eine Wiener Melange. Fast alle Heißgetränke können Sie mit den OptiVend Automaten schnell und einfach zubereiten. Auch Schokolade, Tee (heißes Wasser) und diverse Suppen gehören zu den diversen Auswahlmöglichkeiten. Als Option ist auch kaltes Wasser möglich.



„Plug und Play“

Die Animo® OptiVend Automaten werden direkt vom Werk aus vorprogrammiert. Auspacken, anschließen und Sprache einstellen, mehr nicht! Durch die Fabrikeinstellung können Sie sofort die meist schmackhaftesten Heißgetränke genießen und servieren.

Feinabstimmung

Über das Operatormenü können die Rezepte genau nach Ihrer Wahl eingestellt werden. Auch die Dosiermenge pro Tasse, Becher oder Kanne können Sie nach Ihren persönlichen Wünschen programmieren. Über eine Geheimzahl werden Ihre Einstellungen gespeichert und damit auch gesichert.



◀ OptiVend 1 / 2



OptiVend 3 / 4 (TS) ▶



Mit OptiVend immer eine passende Lösung

Die Animo® OptiVend Linie ist aus neun verschiedenen Modellen zusammengestellt. Diese hochwertigen Heißgetränkeautomaten aus Edelstahl bieten Ihnen eine Vielfalt an Variationen. Dadurch ist für jeden Bedarf der optimale Automat lieferbar.

Grundmodelle - 1 bis 4 Produktbehälter

Die Grundmodelle sind vier Automaten, für die Zubereitung von Heißgetränke in Tassen, Becher oder Kännchen. Die Differenz ist die Zahl der Produktbehälter. Je mehr Behälter, desto größer die Wahl an Ausgabemöglichkeiten. Der Kunde entscheidet mit welchem Instantprodukt die Behälter befüllt werden. Jedes Modell verfügt über eine separate Heißwasserzapfstelle direkt aus dem Boiler für Tee.

Die zwei kompakten Automaten sind mit einem (OptiVend 1) oder zwei (OptiVend 2) Produktbehälter ausgerüstet. Durch die geringen Maße können diese Modelle fast überall aufgestellt werden. Die Automaten mit drei (OptiVend 3) oder vier (OptiVend 4) Produktbehältern sind in den Abmessungen etwas größer, bieten Ihnen jedoch eine größere Wahl an Ausgabemöglichkeiten.



Thermoskannen

Für die Brüfung in Thermoskannen verfügt Animo® über die TS-Modelle (geeignet für Thermoskannen bis 1,5 Liter) und das TL-Modell (geeignet für Thermoskannen bis 2,2 Liter). Über eine Ausziehplatte können Sie weiterhin auch Tassen oder Becher abzapfen. Die TS-Modelle sind lieferbar mit einem, drei oder vier Produktbehältern. Das TL-Modell verfügt über einen Behälter. Mit dem OptiVend HS DUO ist es möglich gleichzeitig zwei Thermoskannen oder Tassen mit frischem Kaffee zu brühen.

▼ TL; Automaten für Thermoskannen bis 2,2 Ltr.



◀ HS DUO; Heißgetränkeautomat mit doppelter Ausgabe



Schokodispenser

Für die Ausgabe von nur Schokolade verfügt Animo über einen Schokodispenser. Die Ausgabe erfolgt in Tassen oder Bechern. Durch die kompakte Bauweise ist der Automat auch neben einem Vollautomaten aufstellbar. Der Schokodispenser verfügt über keine separate Heißwasserabzapfstelle!

*OptiVend SCHOKO
ausgerüstet mit 1 extra
großem Produktbehälter,
geeignet für Schokolade.*



Optionen

- Starkstrom (400V / 6 kW (Stundenleistung ca. 665 Tassen statt 360 Tassen)
- Münzprüfer
- Schusselschalter für die Ausgabe von Kannen.
- Heißgetränke und gekühltes Wasser aus einem Getränkeautomat (Kühleinheit im Unterschrank)
- Private Label Ausführung (nur nach Rücksprache)

Zubehör

- Unterschrank (zusätzliche Abstellfläche als Option)
- Stand Alone System (Wassertank mit Pumpe)
- Wasserenthärter
- Glaskanne 1,2 Liter
- Thermoskannen für TS-Modelle & TL-Model
- Reinigungs- und Entkalkungsmittel



*Unterschrank mit
zusätzlicher Abstellfläche*



Münzprüfer

Bedienungsfreundlich und Pflegeleicht

Die OptiVend Heißgetränkeautomaten sind von jedermann einfach zu bedienen. Eine hohe Stundenleistung gewährleistet Ihnen eine sorglose Ausgabe Ihrer Getränke. Außerdem können die Automaten auch in einer 400V Ausführung ausgeliefert werden. Mit dieser Ausführung erhöhen Sie die Stundenleistung von 360 Tassen auf 665 Tassen. Der OptiVend HS hat eine Stundenleistung von 900 Tassen (ca. 54 Thermoskannen). Diese Ausführung ist optimal geeignet für z.B. die dezentrale Kaffeeversorgung in Krankenhäusern oder Alten- und Pflegeheimen.

Bedienungsfreundlich

Über die deutlichen und großen Bedienungstasten an der Vorderseite des Automaten können Sie auf einfache Weise Ihr Getränk auswählen. Tasse oder Becher platzieren, wählen und innerhalb einiger Sekunden genießen Sie Ihr Getränk.



Pflegeleicht

Eine regelmäßige Reinigung gewährleistet Ihnen eine lange Lebensdauer Ihres Automaten. Aus diesem Grund verfügen die OptiVend Automaten über ein automatisches Reinigungsprogramm (auf Knopfdruck) und eine Entkalkungsanzeige. Sicherheitshalber sind alle Automaten mit einem Trockengeschutz ausgestattet. Mit einem optionalen Wasserfilter reduzieren Sie Betriebsstörungen und bekommen den besten Geschmack aus Ihrem Instantprodukt.

Formgebung

Die Automaten sind kompakt und aus einem dauerhaften hochwertigen Edelstahl hergestellt. Die Bedienungstasten sind so eingebaut, dass Sie auch genügend Platz für eventuelle eigene Werbung haben!



Die Philosophie von Animo®

Animo® entwickelt bereits seit fast 60 Jahren Getränkesysteme für den Großverbrauch. Durch die Erfahrung und dauerhafte Anpassung von neuen Entwicklungen ist die Marke Animo jetzt ein Begriff in z.B. Gastronomie, Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen. Die Philosophie von Animo ist einfach, aber effektiv: für jeden Bedarf realisiert das Unternehmen eine passende Lösung. Innovation, Technik und eine hervorragende Qualität gehören zu den Grundwerten der Entwicklung und Produktion. Diese Kennzeichen finden Sie auch in den OptiVend Heißgetränkeautomaten!



Getränkevariationen per OptiVend-Modell

Die Geschmacksvariationen sind abhängig von den Instantprodukten für die Behälter in den Automaten. Nachstehend erfahren Sie, welche Produkte für welchen OptiVend Automaten geeignet sind:

	SCHOKO	1	2	3	4	1TS	1TL	3TS	4TS	HS	HS DUO
Anzahl Produktbehälter	1	1	2	3	4	1	1	3	4	2	2 / 4 *
Kaffee (Crème)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kaffee Weiß			⊙	⊙	✓			⊙	✓		⊙ *
Kaffee Zucker			⊙	⊙	✓			⊙	✓		
Kaffee Weiß & Zucker					✓				✓		
Espresso		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	⊙	✓	⊙
Doppelter Espresso		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙
Schokolade	✓	⊙	✓	✓	✓	⊙	⊙	✓	✓		⊙ *
Kaffee-Schoko			✓	✓	✓			✓	✓		
Espressochoc			⊙	⊙	⊙			⊙	⊙		
Cappuccino			⊙	✓	✓			✓	✓		⊙ *
Decafé		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		⊙	⊙	⊙	⊙
Wiener Melange			⊙	✓	✓			✓	⊙		
Latte Macchiato				⊙	⊙			⊙	⊙		
Heiß Wasser		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Warme Milch				⊙	⊙			⊙	⊙		⊙ *
Tee		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		
Kaffee 		⊙	⊙	⊙	⊙						✓
Heiß Wasser 		⊙	⊙	⊙	⊙	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kaltes Wasser **				⊙	⊙						
Suppe		⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		
Andere Konfigurationen möglich	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

✓ = Fabrikseinstellung ⊙ = einstellbar nach Produktänderung  = Brüfung in Thermoskannen

TS = Thermoskanne bis 1,5 Ltr. TL = Thermoskanne bis 2,2 Ltr. * Spezielle Cappuccino Ausführung (2x2 Produktbehälter) ** Kühleinheit im Unterschrank

Inhalt Kleine Productbehälter : 2,3 Liter (Kaffee ca. 500 gr. / Topping ca. 1000 gr. / Kakao ca. 1600 gr. / Zucker ca. 2000 gr.)

Inhalt Große Productbehälter : 5,1 Liter (Kaffee ca. 1000 gr. / Topping ca. 2200 gr. / Kakao ca. 3400 gr.)

Technische Daten

	SCHOKO	1	2	3	4	1TS	1TL	3TS	4TS	** HS	** HS DUO
Artikelnummer	10450	10455	10460	10465	10470	10480	10475	10490	10495	10482	10483
Stundenleistung Tassen 120 ml.	360	360	360	360	360	360	360	360	360	900	875
Dosierzeit Tassen/Sek. (*)	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5	(2 Tassen) ¹²
Stundenleistung Heißwasser (Ltr.)		40	40	40	40	40	40	40	40	110	110
Inhalt Wasserboiler (Ltr.)	2,5	2,5	2,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
Wasseranschluß	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Maße in mm (BxTxH)	B	226 x	226 x	226 x	389 x	389 x	389 x	389 x	389 x	389 x	389 x
	T	490 x	490 x	490 x	515 x	515 x	515 x	515 x	515 x	515 x	515 x
	H	580	580	580	580	580	697	816	697	697	697
Höhe Zapfstelle in mm.	118	118	118	118	118	235	355	235	235	235	235
Geeignet für	Kanne 1,2 Ltr.	Kanne 1,2 Ltr.	Kanne 1,2 Ltr.	Kanne 1,2 Ltr.	Kanne 1,2 Ltr.	Thermoskanne 1,0 / 1,5 / 2,0 Ltr.	Thermoskanne 1,85 Ltr. Pumpkanne 2,1 / 2,2 Ltr.	Thermoskanne 1,0 / 1,5 / 2,0 Ltr.	Thermoskanne 1,0 / 1,5 / 2,0 Ltr.	Thermoskanne 1,0 / 1,5 / 2,0 Ltr.	Thermoskanne 1,0 / 1,5 / 2,0 Ltr.

Anschlußwert: 1N~220-240V/50-60Hz/3275W (***) Anschlußwert: 3N~380-415V/50-60Hz/9675W (*) abhängig des gewählten Produktes

Animo B.V.

die Niederlande
Hauptburo - Export Abteilung
Tel. +31 592 37 63 76
E-mail - info@animo.nl

Animo France

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

Animo B.V.B.A.

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

Animo GmbH

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

