

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'un robinet d'eau chaude séparé. Alors que du thé ne goûte que comme le thé.
- + 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.
- + Avec un OptiVend connecté à une triple prise électrique (option), vous pouvez remplir de nombreuses verseuses à la suite, sans délai 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, un distributeur d'eau autonome est requis (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.

- + Le thermostat d'OptiVend est réglable pour trois périodes 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.

De grands boutons 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.





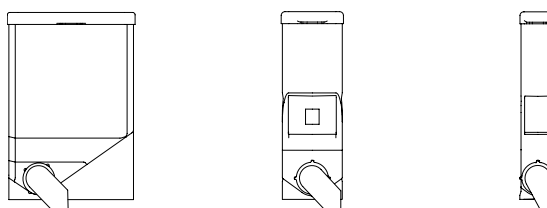


# LES BOISSONS ET LEURS SAVEURS

- + Jusqu'à 6 bacs pour des ingrédients en poudre
- + Robinets différents pour le café et l'eau chaude
- + Modèles pour tasses et thermos
- + Intensité du café réglable
- + Bouton STOP
- + Mode Économie d'énergie intelligent
- + Programme de nettoyage (sur le panneau de contrôle)
- + 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 LITRE	2,3 LITRE	1,2 LITRE
Café	env. 1300 g / 640 tasses	env. 500 g / 250 tasses	env. 300 g / 150 tasses
Lait	env. 3200 g / 265 tasses*	env. 1350 g / 115 tasses*	env. 750 g / 65 tasses*
Chocolat	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

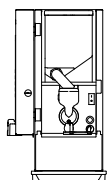
Les sélections de boissons dépendent des ingrédients que vous choisissez pour chaque bac.

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

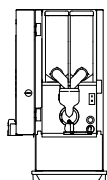
SÉLECTIONS DE BOISSONS	11s	11(s) TS & 11 TL	21s	22 TS	32s	32 (TS)	33 (TS)	42 (TS)	43 (TS)	53 (TS)	63 (TS)
Café (verseuse)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Café au lait			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Expresso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cappuccino			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato				⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙
Café au chocolat			⊙	⊙	✓	✓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

✓ RÉGLAGES D'USINE STANDARD

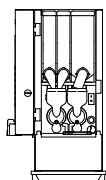
⊙ RÉGLABLE (SELON LES INGRÉDIENTS CHOISIS)



OV 11s NG



OV 21s NG

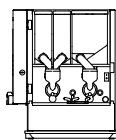


OV 32s NG

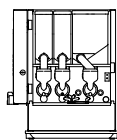
### OPTIVEND s NG

(3 modèles)

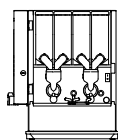
- + Convient pour : tasses
- + Bacs : 3 max.
- + Touches de sélection de boissons : 7
- + L 248 x P 501 x H 569 mm



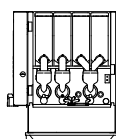
OV 32 NG



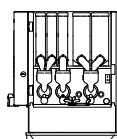
OV 33 NG



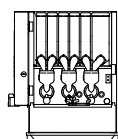
OV 42 NG



OV 43 NG



OV 53 NG

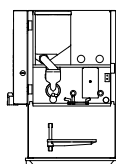


OV 63 NG

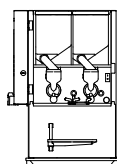
### OPTIVEND NG

(6 modèles)

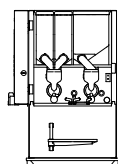
- + Convient pour : tasses
- + Bacs : 6 max.
- + Touches de sélection de boissons : 12
- + L 409 x P 521 x H 569 mm



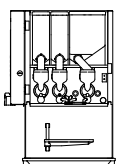
OV 11 TS NG



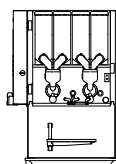
OV 22 TS NG



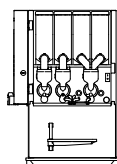
OV 32 TS NG



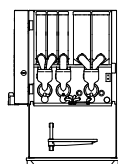
OV 33 TS NG



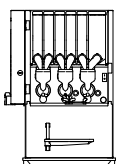
OV 42 TS NG



OV 43 TS NG



OV 53 TS NG

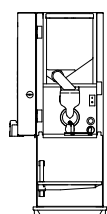


OV 63 TS NG

### 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

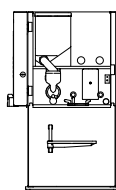


OV 11 (s) TS

### OPTIVEND s 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

- + Power current execution (6 kW) augmente sa capacité à 665 tasses par heure
- + La détection de tasses
- + Mode verseuse
- + Robinets d'eau chaude et d'eau froide (système de refroidissement dans l'armoire basse)
- + Le logo de votre entreprise sur les panneaux de façade ou latéraux



- + Plusieurs systèmes de paiement, monnayeurs inclus (MDB).



- + La détection de tasses uniquement lorsqu'une tasse ou une verseuse est présente.

## ACCESSOIRES

- + Armoire basse (plateau supérieur facultatif)
- + Distributeur d'eau autonome (pompe et réservoir)
- + Filtre à eau pour un entretien limité
- + Thermos disponibles en cinq tailles (1,5; 1,85; 2 et 2,1 litres)
- + Distributeur de gobelets
- + Kit de produits d'entretien



- + Armoire basse  
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.



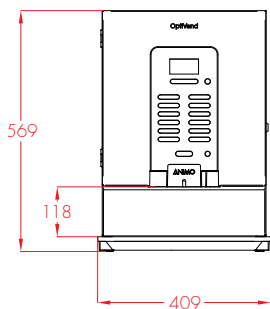
- + Distributeur d'eau autonome  
Vous ne disposez pas d'un raccordement à l'eau ? Dans ce cas, utilisez le distributeur Flojet. Cet équipement comprend une pompe, un réservoir d'eau et un tuyau de 6 mètres, et peut s'installer facilement dans une armoire basse.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

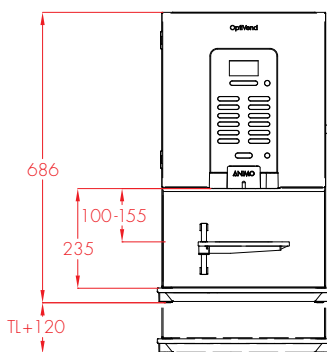
- + Temps de préparation, tasse (120 ml) : 5 à 12 secondes  
Temps de préparation, verseuse (1,5 l) : environ 60 secondes
- + Capacité par heure : 360 tasses (120 ml) / 40 litres d'eau chaude
- + Puissance nominale : 230 V / 50 à 60 Hz / 3275 W
- + Plateau pour tasses réglable : 100 à 155 mm
- + Hauteur 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 :  $\frac{3}{4}$ "

## OPTIVEND NG

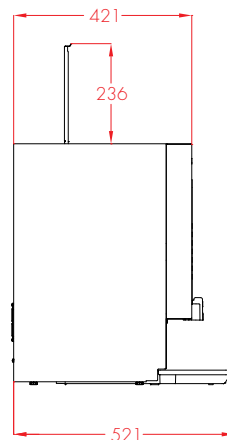
Toutes les dimensions sont indiquées en millimètres.



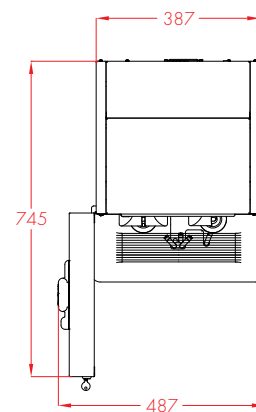
## OPTIVEND TS / TL NG



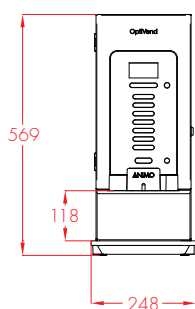
## VUE LATÉRALE



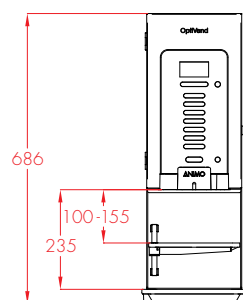
## VUE DU DESSUS



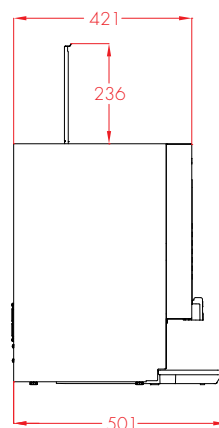
## OPTIVEND s NG



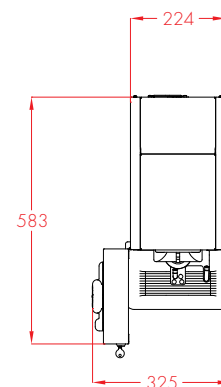
## OPTIVEND s TS NG



## 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 65 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)380 250 660

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

1004010 010816 REV.1

ANIMO

