Datenblatt Animo OptiMe

Beschreibung

Ein perfekter Kaffee beginnt mit einer perfekten Maschine.
Lust auf einen starken Espresso, einen vorzüglichen Café Crema oder einen Cappuccino mit frischer Milch?
Bei der Entwicklung der OptiMe stehen Geschmack und gutes Aussehen im Vordergrund: auf Knopfdruck gemahlener Kaffee, verpackt in einem individuellen Design.

Mit einer empfohlenen Ausgabe von bis zu 125 Tassen pro Tag überzeugt die OptiMe mit hervorragender Leistung und außergewöhnlich gutem Geschmack. Die kompakte Maschine ist vollständig personalisierbar und ermöglicht es kleinen und mittleren Unternehmen, ihren individuellen Stil auszudrücken.

Ausstattungshighlights

- Invertiertes Espresso-Brühsystem
- Separater Heißwasserhahn für die Zubereitung von Tee
- Frischmilch und Topping-Varianten kombinierbar
- Keramik-Mahlwerk – für eine besonders lange Lebensdauer (+/- 300 000 Tassen)
- OptiLight LED-Beleuchtung
- Schnelles und einfaches Reinigungsprogramm
- Einfache Benutzerunterstützung auf dem Bildschirm (inkl. Animationen)
- Umfangreiche Optionen für Werbung auf dem Bildschirm

Technische Daten

Abmessungen (B x H x T)	380 x 600 x 515 mm
Display	7“ Touchscreen
Milchaufschäumer	Heiß- & Kaltschaum
Kapazität Tresterbehälter	3 Liter/75 Tassen
Höhenverstellbare Tassenablage	50-105 mm
maximale Auslaufhöhe	165 mm
Anzahl Mühlen	Bis zu 2
Anzahl Instantbehälter	Bis zu 2
Wasseranschluss	¾ kalt
Gewicht	32 kg
Spannung	230 V/50-60 Hz
Absicherung	1 x 16 A
Geräuschemissionen	< 70 dB (A)
Leistung	2200 W
Farben	Schwarz oder Weiß

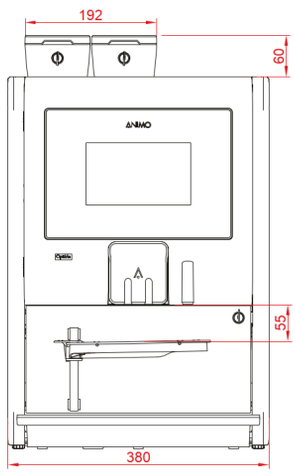
Coffema International GmbH
Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany
Telefon +49 40 500 25 0 • service@coffema.de • www.coffema.de

Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.

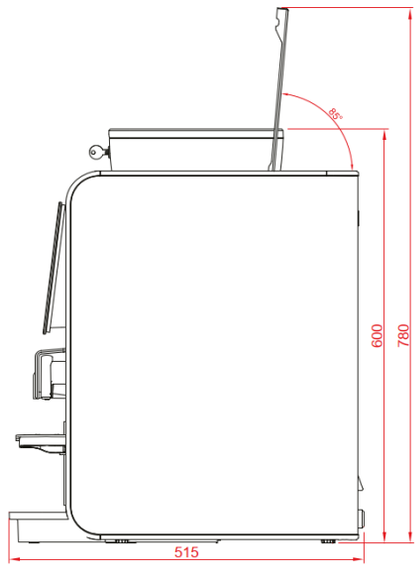
Datenblatt Animo OptiMe

Abmessungen

Frontansicht



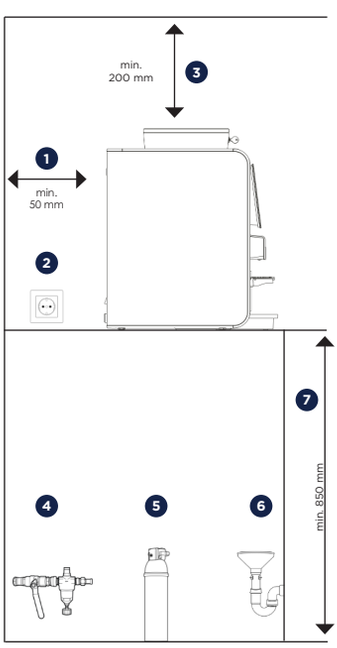
Seitenansicht



Bauseitige Voraussetzungen

1. Der Abstand der Maschine von Wänden und Gegenständen muss mindestens 50 mm betragen.
2. Elektroanschluss: eine separat, mit 16 A abgesicherte Schutzkontaktsteckdose 230 V (empfehlenswert ist ein FI-Schutzschalter mit 30 mA)
3. Wir empfehlen mindestens 200 mm Freiraum oberhalb der Maschine zum Befüllen der Produktbehälter.
4. Wasseranschluss: 3/4“-Außengewinde mit Eckventil, min. 1 bar, max. 6 bar, Druckminderer (ab 6 bar Leitungsdruck) und separaten, gut erreichbaren, unverbauten Absperrhahn (höchstens 1,5 m vom Gerät entfernt)
5. Wasserfiltersystem: Ein Aktivkohlefilter ist generell empfehlenswert. Ab 6° dKH wird ein Enthärtungsfilter dringend empfohlen, welcher bei Coffema erhältlich ist. Hinweis: Bei Kalkschäden greift die Garantie NICHT!
6. Wasserabfluss: maximal 1,5 m entfernt vom offenen Trichter des Siphons, mindestens 40 mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
7. Aufstellung in horizontaler Lage auf einer ebenen, stabilen Fläche, auf einer Höhe von mindestens 850 mm.

ⓘ Diese Maschine darf nur in geschlossenen Umgebungen bei einer Temperatur zwischen 5°C und 30°C und maximal 80% Luftfeuchtigkeit betrieben werden.



Optionales Zubehör

- Bypass (für Americano oder Long Black)
- XL-Brüher für größere Tassen (150-230 ml)
- Zahlungssysteme kompatibel (MDB für Münzwechsler, Münzprüfer und bargeldlos)
- Unternehmensspezifische Branding auf der Außenseite der Maschine
- Abstellfläche mit Tassenwärmer auf dem Milchkühler
- Neu entwickelter Becherspender
- Hoher Stand (100 mm) für eine einfache Reinigung inkl. Auflage für die Tropfschale
- Telemetrie: kabelloser Datentransfer für Auswertungen und Fernwartungen

Coffema International GmbH
Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany
Telefon +49 40 500 25 0 • service@coffema.de • www.coffema.de

Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.