OptiMe 11 FM

Ekspres automatyczny | Animo OptiMe 11 FM | moduł świeżego mleka

Wyposażenie kawiarni > Ekspresy do kawy automatyczne







Opis

Sekretem doskonałej kawy jest **doskonały ekspres**. A gdy ekspres do kawy pozwala uzyskać oczekiwany smak, nic więcej do szczęścia nie potrzeba. Możesz doświadczyć tego wszystkiego dzięki naszemu najnowszemu profesjonalnemu ekspresowi do kawy: Animo Optime®.

Mocne espresso, pyszna kawa, cappuccino ze świeżym mlekiem? **Ekspres OptiMe** został stworzony z myślą o smaku ORAZ estetyce: błyskawicznie mielona kawa i spersonalizowane wzornictwo.

W pełni konfigurowalny **ekspres OptiMe** umożliwia małym i średnim przedsiębiorstwom wyrażenie swojego indywidualnego stylu. OptiMe, czyli **najbardziej kompaktowy ekspres w swojej klasie**, zadziwia świetnymi parametrami i wyjątkowym smakiem.

Opis

- Ekspres OptiMe jest idealnym rozwiązaniem samoobsługowym dzięki łatwemu w użyciu ekranowi dotykowemu z intuicyjnym interfejsem
- Dzięki kompaktowym wymiarom OptiMe zmieści się wszędzie tam, gdzie potrzebna jest kawa.
- Liczne możliwości w zakresie konfiguracji (komercyjnych) komunikatów wyświetlanych na ekranie – również podczas parzenia
- **Wyposażony w moduł świeżego mleka** do przygotowania różnych napojów na bazie espresso, w tym cappuccino, latte i latte macchiato
- Wyposażony jest w innowacyjną i niezawodną pompę mleka, która pozwala uzyskać gęstą mleczną pianę w kilka sekund
- Odwrócony system parzenia espresso
- Możesz zaparzyć napoje w dwóch filiżankach jednocześnie (w 2 cyklach parzenia)
- Powiadomienie na ekranie, gdy zbiornik jest (prawie) pusty
- **Ceramiczny mechanizm młynka (Ditting®) zapewniający niebywałą żywotność** (±300 000 filiżanek)
- Oddzielna wylewka gorącej wody
- Funkcja wstępnego nagrzewania układu parzenia kawy
- Regulacja temperatury wody oraz mocy kawy
- Zamiast świeżego mleka można wybrać również różne dodatki. Można je też ze sobą łączyć.
- Wiele rodzajów napojów na bazie espresso do wyboru
- Oświetlenie OptiLight LED
- Wyświetlacz dotykowy 7", z możliwością zmiany koloru tła, ustawienia logo firmy, obrazu, wideo lub reklamy jako wygaszacza ekranu
- Kompatybilny z różnymi rozmiarami kubków, dzięki regulowanej tacce na filiżanki: 50-105 mm
- Izolowany podgrzewacz wody ze stali nierdzewnej (0,5 l) z grzałką o mocy 1800 W i zabezpieczeniem na wypadek braku wody

- Licznik zaparzeń
- Izolowany podgrzewacz wody ze stali nierdzewnej
- Łatwa konserwacja i szybkie czyszczenie: interfejs prowadzi użytkownika przez proces czyszczenia
- Cicha eksploatacja
- Inteligentny tryb oszczędzania energii (w trybie oczekiwania)
- Szybki i łatwy w użyciu program czyszczenia
- Gniazdo USB i czytnik kart SD
- Tacka ociekowa: łatwe podłączanie do węża odpływowego

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**380×515×600**
Moc [kW]	**2,2**
Zasilanie [V]	**230**
Pojemność układu parzenia espresso	**6,5–9,5 g**
Zbiorniki na ziarna / młynki	**1**
Zbiornik na produkty instant	**1**
Moduł spieniania świeżego mleka	**TAK**
Zbiornik na ziarna	**±1200 g / 160 filiżanek**
Zbiornik na produkty instant (dodatki)	**±1400 g / 200 filiżanek**
Zbiornik na produkty instant (czekolada)	**±1950 g / 120 filiżanek**
Czas parzenia, filiżanka (120 ml) [s]	**25–30**
Maksymalna wysokość wylewki [mm]	**165**
Pojemność zbiornika na opady [l]	**3**
Przyłącze wody	**¾"**
Waga [kg]	**32**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.