

MODÈLE DE TABLE INSTANT: OPTIVEND 43 TOUCH

Rapide et savoureux

La machine à café **OptiVend Touch** d'Animo prépare de grandes quantités de café instantané en quelques secondes – avec un goût parfait et à la bonne température. Espresso ? Cappuccino ? Thé ? Chocolat chaud ou soupe ? L'**OptiVend Touch** est toujours prête.

La machine à café **OptiVend Touch** est disponible en différents modèles et configurations.

Points forts

- Entretien facile
- Ergonomie optimale à tous les niveaux
- Modèles pour tasses
- Label énergétique A+
- Espace pour 1 à 4 canisters pour ingrédients instantanés — plus il y en a, plus le choix est vaste.

Design

- Écran tactile 7«
- Design élégant
- Conception adaptée à tout environnement
- Ergonomie optimale à tous les niveaux



Vitesse

- Une tasse de café fraîche en sept secondes

Utilisation

- Une tasse de café fraîche en sept secondes
- Utilisation rapide et facile
- Capacité horaire de 360 tasses.

JOY
TO
GO

Optivend 43

Une petite tasse entre deux réunions ou un thermos entier ?

L'**OptiVend Touch** est toujours prête et peut préparer rapidement de grandes quantités, avec un goût parfait et une température idéale.

Espresso ? Cappuccino ? Thé ?
Chocolat chaud ou soupe ?

L'**OptiVend Touch** est toujours à votre service.

OPTIVEND 43 TOUCH

Technische specificaties

Temps d'extraction café :	5 - 12 secondes
Capacité horaire :	env. 360 tasses de 120 ml
Capacité horaire eau chaude :	40 litres
Puissance connectée :	230V / 50-60Hz / 3275W
Nombre de canisters :	4 (2,3 litres)
Nombre de mélangeurs :	3
Système de paiement :	(optionnel)
Raccordement eau :	3/4"
Dimensions (L x P x H) :	409 x 521 x 569 mm

Choix de boissons

Café
Café au lait
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato*
Café au chocolat
Chocolat chaud
Wiener Melange
Eau chaude
Espresso chocolat*
Café sucré
Double espresso*
Lait chaud*

* Selon les ingrédients choisis



YUNIO X100

Fonctionnement

Nos machines à café ont été récompensées à plusieurs reprises pour leur fonctionnement simple et intuitif et leur écran clair.
Il est possible de personnaliser les réglages des recettes standard.

Café

La Yunio X100 combine qualité et perfection technique pour offrir une tasse de café parfaite. Il s'agit d'une machine à café entièrement automatique adaptée aux établissements horeca commerciaux et aux bureaux.
Grâce à ses deux conteneurs de produit instantané, la X100 est polyvalente et s'adapte ainsi à tous les environnements.



Moulin

Équipé de disques de mouture robustes en céramique pour une mouture homogène.

Nettoyage

Dispose d'un programme de nettoyage automatique avancé pour plus d'hygiène et de commodité.

JOY
TO
GO

Yunio X100

Les machines Yunio existent en plusieurs versions, mais toutes combinent qualité et perfection technique pour offrir une tasse de café parfaite.

La Yunio X100 est une machine à espresso entièrement automatique, idéale pour les endroits où une machine avec une capacité légèrement supérieure est nécessaire. Elle propose un délicieux café en grains frais avec différentes boissons à base de lait et de cacao.

Il utilise un groupe de broyage de nouvelle génération, équipé d'un système à double chaudière pour améliorer la stabilité et l'efficacité de la production. Une machine qui garantit un bon début de journée de travail et permet d'accompagner chaque réunion d'affaires d'une bonne tasse de café !

YUNIO X100

Spécifications techniques

Dimensions X100

Hauteur (mm)	660
Largeur (mm)	450
Profondeur (mm)	540
Poid (kg)	30

Alimentation électrique individuelle

230V
2900W

Capacité recommandée consommations par heure

100

Récipient de récupération nombre de cafés

+/- 80

Réservoir à café en grains (g)¹²⁰⁰

Conteneurs

Topping ét Cacao (g)	1200
----------------------	------

Eau

Raccordement fixe à l'eau	oui
Évacuation fixe des eaux usées	non

Choix de boissons

Expresso
Ristretto
Expresso macchiato
Café
Café au lait
Cappuccino
Café au lait
Latte macchiato
Lait chaud
Mousse de lait
Chocolat
Eau chaude



YUNIO X20 MET / ZONDER KOELING

Bediening

Onze koffiemachines zijn meervoudig onderscheiden voor hun gemakkelijke en intuïtieve bediening en het duidelijke scherm. Het is mogelijk om de instellingen te personaliseren van de standaard recepten.

Uitgifte

Dubbele uitgifte is mogelijk. Gemakkelijk twee koffie tegelijk te zetten. De bereidingstemperatuur is in te stellen naar wens.



Molen

De bonen worden precies goed gemalen door de duurzame keramische maalschijven. Voor de liefhebbers is er ook heet water uitgifte mogelijk.

Melkschuim

Speciaal ontwikkeld voor de bereiding van koffiespecialiteiten met melkschuim tovert hij cappuccino en andere specialiteiten steeds met de beste microschuimkwaliteit.

JOY
TO
GO

Yunio X20

Yunio heeft passie voor het maken van koffiemachines van hoge kwaliteit die altijd voor je klaarstaan.

Eenvoudig in gebruik en in onderhoud. Een Yunio koffieapparaat is dan ook ideaal voor op kantoor, voor horecazaken of gewoon voor thuis.

Onze koffiemachines zijn degelijk en compact gebouwd. De bonen worden precies goed gemalen door de duurzame keramische maalschijven en de machines zijn voorzien van een volautomatisch reinigingssysteem.

YUNIO X20

Technische specificaties

Afmetingen X20

Hoogte (mm)	430
Breedte (mm)	340
Diepte (mm)	500
Gewicht (kg)	15

Koeling

Koelt pakken melk van 1 liter
Koelcapaciteit: tot 20°C onder
kamertemperatuur met een max van 2°C.

Afmetingen koeling

Hoogte (mm)	320
Breedte (mm)	150
Diepte (mm)	270
Gewicht (kg)	2,6

Individuele stroomvoorziening.

.230 Volt, 23 Watt.

Aanbevolen capaciteit

Dagelijkse bereidingen (cons.)	20
Jaarlijkse bereidingen (cons.)	5000
Aanbevolen aantal kilo's maximaal	34

Capaciteit per uur

Espresso (50ml)	70
2 x Espresso (50ml)	100
Americano (240ml)	50
Cappuccino (180ml)	50
2 x Cappuccino (180ml)	60
Theewater in liter	15

Inhoud

Inhoud watertank in liter	4
Bonencontainer in gram	500
Drablage (aantal consumpties)	±50

Technische Specificaties

Vermogen (Watt)	1450
Vaste wateraansluiting	nee
Vaste waterafvoer	nee

Melksysteem

Melkschuim	ja
Instant melk of chocomelk	nee
Stoompijp	nee



MODÈLE DE TABLE FRESH BREW: ZIA II FRESH BREW

Différents systèmes de mixage

Une solution pour chaque besoin

Facile à utiliser

Faire du café. Nous simplifions les choses.

Ingrédients visibles

Façade vitrée

Service illuminé

Détection de gobelet

Sortie d'eau séparée

Pas de goût de café



Grande capacité

Vous aide à passer la journée

Grande interface tactile

Un itinéraire confortable vers votre café préféré

ConnectMe

Transforme Zia en une plate-forme de communication

Option de cruche



Support de gobelet éclairé

JOY
TO
GO

De Jong Zia

Touchez le verre, sentez la qualité. Le Zia combine peu d'entretien et excellent goût dans une forme raffinée. Distingué, honnête et fiable. Le Zia est une plate-forme pour la technologie CoEx®, filterfresh® ou instantanée.

Doté d'une détection de verre, d'un écran tactile tout écran, de grains visibles et de la solution innovante de télémétrie connect.me®, le Zia va encore plus loin dans le café de bureau sans tracas.

Outre les configurations et les sélections personnalisées, les fonctionnalités comprennent des systèmes de paiement optionnels, des capacités accrues, des armoires de base et des systèmes de lait frais. La Zia est une machine nécessitant peu d'entretien avec un rendement important.

Parfaite pour les environnements à forte fréquentation, cette machine à café facile à utiliser sert des boissons chaudes de haute qualité 24h / 24 et 7j / 7.

ZIA II FRESH BREW

Keuzemogelijkheden

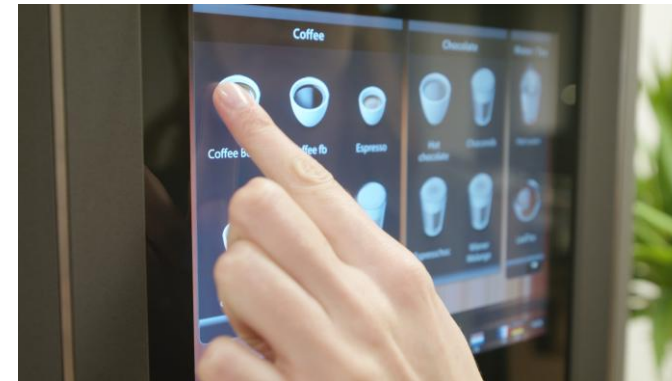
	Fresh Brew
Koffie	X
Espresso	X
Double Espresso	X
Cappuccino	X
Café au lait	X
Chocolade	X
Chocomelk	X
Espresschoc	X
Melk	X
Suiker	X
Heet Water	X
Thee (of soep/2e koffie)	X
Kan	X



ZIA II FRESH BREW

Technische specificaties

Versie	Fresh Brew
Aantal gebruikers	30-50 personen
Gebruiksinterface	Directe selecties
Aantal opties	10
Aantal canisters	5
Gem. uitgifte	35 seconden
Brewer	COEX
Hoogte	890 mm
Breedte	465 mm
Diepte	535 mm
Hoogte open	1100 mm
Gewicht	Ong. 55 kg
Voltage	230 V
Geluidsniveau	<70dB
Energielabel	A+
Verse melk	Nee
Display	Grafisch display
Capaciteit koffie canister	1700 gr / 240 koppen
Overige canisters	2450 gr cacao & 1600 gr topping & 2.000gr suiker, 1250 gr creamer
Uitgifte per dag	< 200
Koffie residu	180 koffiepuikken
Hoogte uitgifte punt	240 mm
Vermogen	2400 W
Lekbak volsensor	Ja



OPTIVEND 11S TS

Snel en lekker

Animo's OptiVend Touch koffiemachine produceert grote hoeveelheden instant koffie binnen enkele seconden – precies op smaak en temperatuur. Espresso? Cappuccino? Thee? Chocolademelk of soep? OptiVend Touch is er altijd klaar voor.

De OptiVend Touch koffiemachine is er in verschillende modellen en uitvoeringen: voor kopjes, thermoskannen en met dubbele uitgifte voor het vullen van twee thermoskannen tegelijk (DUO-modellen).

Sterke punten

- Eenvoudig in onderhoud
- Gebruiksvriendelijk in elk opzicht
- Modellen voor kopjes en thermoskannen
- Energie A + label
- Ruimte voor 1 tot 4 canisters voor instant ingrediënten, hoe meer canisters, hoe groter de keuze.



Design

- 7" Touchscreen
- Smaakvol design
- Ontwerp voor elke omgeving
- Gebruiksvriendelijk in elk opzicht

Gebruik

- Een verse kop koffie in zeven seconden
- Snel en gemakkelijk in gebruik
- Uurcapaciteit van 360 tot wel 1.250 koppen

Snelheid

- Een verse kop koffie in zeven seconden
- Zet twee thermoskannen koffie van 2 liter in 77 seconden of 2 x 2 thermoskannen in 160 seconden

JOY
TO
GO

Optivend 11S TS

Snel een kopje tussendoor of een hele thermoskan? De OptiVend Touch staat altijd voor je klaar en kan snel grote hoeveelheden zetten, perfect van smaak en goed op temperatuur

Espresso? Cappuccino? Thee? Chocolademelk of soep? OptiVend Touch is er altijd klaar voor.

OPTIVEND 11S TS

Technische specificaties

Zettijd koffie
Uurcapaciteit
Uurcapaciteit heet water

5 - 12 seconden
ca. 360 koppen á 120 ml
40 liter

Aansluitwaarde
Aantal canisters
Aantal mixers

230V / 50-60Hz / 3275W
1 (5,1 ltr)
1

Verstelbaar kopjesplateau
Max. aftaphoogte
Inhoud boiler

100 - 155 mm
118 mm / TS 235 mm
2,7 ltr. RVS element

Betaalsysteem
WATERAANSLUITING

(optioneel)
3/4"

Afmetingen (B x D x H)

248 x 501 x 686 mm

Drankenkeuzes

Koffie
Espresso
Heet water
Decaféiné*
Thee*
Dubbele espresso*
Chocolade*

* Afhankelijk van de gekozen ingrediënten



STANDALONE: B2C / INSTANT

CRANE INFINITY TOUCH

Avantages

Grand écran tactile extrêmement convivial
Très grand choix de boissons
Très efficace sur le plan énergétique (éclairage LED interactif)
Construction très robuste et facile d'entretien
Sécurité maximale grâce au capteur de gobelet
Convient au remplissage de cruches
Grande capacité de gobelets

La INFINITY TOUCH est dotée d'une interface utilisateur à écran tactile parfaitement adaptée aux exigences de l'utilisateur d'aujourd'hui.



La Crane Infinity Touch est basée sur une plateforme de café fiable et éprouvée qui produit un café de haute qualité à partir de grains et des thé fraîchement préparés.

Son aspect élégant et robuste en fait la solution idéale pour tout environnement.

JOY
TO
GO

Crane Infinity Touch

La Crane Infinity Touch est une machine autonome, fiable et efficace sur le plan énergétique, destinée à la distribution de boissons chaudes de qualité supérieure.

- Interface utilisateur intuitive
- Qualité supérieure des boissons
- Efficace sur le plan énergétique
- Fiable

CRANE INFINITY B2C

Spécifications techniques

Spécifications

Hauteur	1830mm
Profondeur	785mm
Largeur	700mm
Poids	184kg
Electricité	220 - 240V, 50/60 Hz
Consommation d'énergie	16A - 2500W
Pression d'eau	Pression minimale: 200kPa (2bar) Pression maximale: 600kPa (6bar)
Son	En veille +/-41 db (A) En preparation +/-57 db (A) Lors du rinçage (porte pouverete) +/-69 db (A)

Capacité porte-produits (kg)

Gobelets	150 ml +/-840 pièces 180 ml +/-820 pièces
Iyophilisé	+/-930 consommations
Fresh Brew	+/-500 consommations
Bean2Cup	+/-438 consommations
Options de remplissage des cruches	Hauteur maximale +/- 200 mm Hauteur minimale +/- 160 mm Optopn pour chruches de 1L café, thé, chocolat, eau chaude

Choix idem pour les deux appareils proposés

	Fresh Brew	Instant	B2C
Café	X	X	X
café 2 ^{ème} choix	O	X	X
Expresso	X	X	X
Expresso 2 ^{ème} choix	O	-	X
Cappuccino	X	X	X
Café au lait	X	X	X
Wiener Mélange	X	X	X
Espressochoc	X	X	X
Chocolat	X	X	X
Chocolait	X	X	X
Thé	X	X	X
Pâtage	X	X	X
Eau chaude	X	X	X
Cruches de café	X	X	X
Sucre et lait	X	X	X

X: choix possible O: n option



LUA II ESPRESSO

Facile à utiliser

Faire du café. Nous simplifions les choses.

Deux types de grains

Les récipients pour grains de café dans le petit Lua (facultatif pour la grande version), montrent les grains frais. Ce que vous voyez est ce que vous obtenez.

Avec les récipients à deux grains, deux cafés différents peuvent être utilisés avec chacun leurs propres réglages de moulin et dans le menu de sélection, vous pouvez choisir votre café préféré pour préparer votre café, espresso ou cappuccino.

Bac d'égouttage intuitif

Le bac d'égouttage peut être facilement retiré et remplacé par le support magnétique. Avec des effets d'éclairage élégants, le Lua indique où vous devez placer votre tasse et des capteurs garantissent que la machine est facile et sûre à utiliser.



Grande interface tactile

L'écran tactile 18 » en verre recouvre toute la face avant du Lua. L'interface intuitive avec de grandes icônes, du texte clair et de belles images de produits facilite la sélection de votre boisson préférée. Avec notre solution IoT complète ConnectMe, vous pouvez afficher des vidéos, des images et d'autres communications dans une vue extra large. Il transforme Zia en une plateforme de communication.



LUA reçoit un prix GIO (Good Industrial Design).

Le prix du bon design industriel est un prix néerlandais décrit par l'organisation elle-même comme une reconnaissance de l'artisanat.

JOY
TO
GO

LUA II Espresso

La dernière machine de la gamme De Jong, qui améliore l'expérience du café d'une manière typique du modèle DeJong: distinguée, facile à utiliser, honnête et fiable.

- Volume élevé de boissons
- Technologie Connectme
- Grand écran tactile

Le Lua est une machine conviviale et élégante. Avec un grand écran tactile en verre de 18 pouces, il a de grandes icônes, du texte clair et de belles images de produits, ce qui facilite encore plus la sélection de vos boissons préférées et de vos supports d'affichage.

Outre les configurations et les sélections personnalisées, les fonctionnalités comprennent des systèmes de paiement optionnels, des capacités accrues, des armoires de base et des systèmes de lait frais.

LUA II ESPRESSO

Specifications Techniques

Utilisateurs	35 - 65 personnes
Consommations	<200 par jours
Choix	• Café • Espresso • Double espresso • Cappuccino • Café au Lait • Café au Lait • Latte macchiato • Chocolat • Lait chocolaté • Eau chaude • Eau froide
Conteneur café en grains	2 a 2.000 gr
Conteneur produits	1 Topping : 1.100 g 1 Cacao : 1.650 gr 1 Cacao : 1.650 g
Résidus de café	180 consommations

Système de café	Système variable Contenu de 5 à 16 gramm
Temps de préparation moyen	40 secondes Pulse Extraction Process
Energie	230 V ~ / 2.400 W
Dimensions	46,5x 85,0 x 53,5 cm (lxhxp) 46,5x 85,0 x 53,5 cm (lxhxp)* *(= avec couvercle supérieur ouvert)
Eau	Raccordement d'eau fixe ¾"
Poids	55 kg
Durabilité	Label énergétique C 97% recyclable
Niveau sonore	<70 dB

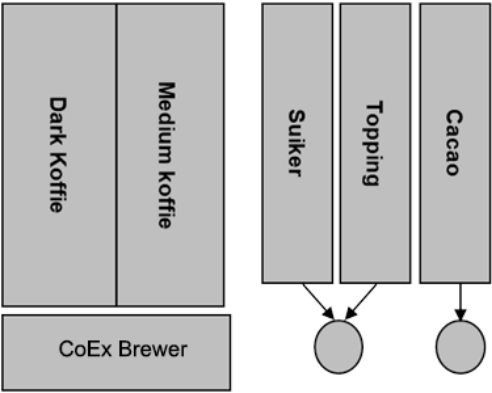


LUA II ESPRESSO

Choix

Choix	ES01	ES0
Café 1 choix Lait/Sucre	X	X
Café 2 choix Lait/Sucre	X	X
Espresso 1 choix Lait/Sucre	X	X
Espresso 2 choix Lait/Sucre	X	X
Double Espresso 1 choix Lait/Sucre	X	X
Cappuccino 1 choix Sucre	X	X
Cappuccino 2 choix Sucre	X	X
Café au Lait 1 choix Sucre	X	X
Café Latte 1 choix Sucre	X	X
Espreschoc	X	X
Lait chocolaté	X	X
Chocolat	X	X
Eau chaude	X	X
Eau froide	O	X
Cruches de café	X	X
Cruches d'eau	X	X

X: choix possible o: option



Conteneurs café en grains
2 x 2.000 g

Conteneurs produits
1 Sucre a 2.000 gram
1 Topping a 1.100 gram
1 Cacao a 1.650 gram



LUA INSTANTANÉ

Le LUA dispose d'une capacité sans précédent. Ce distributeur automatique, entièrement fabriqué aux Pays-Bas, est réputé pour sa fiabilité, son faible entretien et son écran tactile Mega Touch Screen.

Large choix de boissons

Avec la Lua, vous offrez à vos collaborateurs non seulement un délicieux café, mais aussi une véritable expérience café. Partout et à tout moment. Sans souci.



AVANTAGES

- Machine robuste
- Écran tactile Mega de 18,5 pouces
- Possibilité d'afficher des images spécifiques au client
- Plateau à tasses magnétique
- Double chaudière
- Distribution d'eau chaude séparée
- Eau froide en option
- Fiable et nécessitant peu d'entretien

Facile à utiliser

Le plateau à tasses peut être facilement retiré et remis en place grâce à sa fixation magnétique. Avec ses effets lumineux élégants, la Lua vous indique où placer votre tasse et ses capteurs garantissent une utilisation facile et sûre de la machine.

JOY
TO
GO

Lua instantané

L'écran tactile en verre de 18 pouces recouvre toute la face avant du Lua.

L'interface intuitive avec ses grandes icônes, son texte clair et ses belles images des produits vous permet de sélectionner facilement votre boisson préférée.

Grâce à notre solution IoT complète ConnectMe, vous pouvez afficher des vidéos, des images et d'autres messages en grand format.

Spécifications Techniques

Utilisateurs 35 - 65 personnes

Consommations <200 par jour

Choix de boissons

- Café
- Espresso
- Double espresso
- Cappuccino
- Café au lait
- Chocolat
- Chocolat chaud
- Café crème
- Espreschoc
- Lait
- Sucre
- Eau chaude
- Mocca
- Soupe (ou thé ou 2e café)
- Wiener Melange
- Cruche

Nombre de consommations +/- 830

Nombre de tasses 220

Chaudière 5 L

Débit moyen 19 secondes

Tension/Puissance 230 V ~ / 2 400 W

Dimensions (L x H x P)

- Machine 42 x 87,5 x 59 cm
- Meuble 43 x 85 x 59 cm

Alimentation en eau Raccordement fixe 3/4"

Poids

- Machine 50 kg
- Meuble 17,5 kg

Durabilité

- Label énergétique C
- Recyclable 97 %

Niveau sonore <70 dB



BRAVILOR SEGO

Avantages

- Écran tactile
- Très large sélection de boissons (jusqu'à 30 options)
- Système unique d'eau chaude qui minimise le tartre
- Design élégant et convivial
- Détecteur (de tasse) - évite le gaspillage et le remplissage du bac d'égouttage
- Convient au remplissage de cruches
- Mode automatique d'économie d'énergie
- Matériaux de haute qualité

Le Sego convient à de nombreux emplacements. En effet, la machine prend peu de place grâce à son format compact. La base parfaite pour toute spécialité de café et l'espresso parfait. C'est pourquoi, avec la Sego, l'accent a été mis sur les matériaux durables, qui garantissent la meilleure qualité des grains de café moulus et de l'extraction du café.



JOY
TO
GO

Bravilor Sego

Le Bravilor Sego est un appareil fiable et efficace sur le plan énergétique pour les boissons chaudes qui recherchent une qualité maximale.

- ✓ Efficace sur le plan énergétique
- ✓ Fiable
- ✓ Grand choix de boissons
- ✓ La qualité avant tout.

BRAVILOR SEGO

Spécifications techniques

Spécifications

Hauteur	588mm
Profondeur	464mm
Largeur	310mm
Poids	22kg
Electricité	230V, 50/60 Hz
Consommation d'énergie	2250W
Pression d'eau	Minimal 1 bar

Capacité du support de produit (kg)

Lyophilisé	+/-240 cons. (30 litre)
Café crème	+/-80 - 100 cons.(125cc)
Espresso	+/-120 - 150 cons.(40cc)
Cruches	Hauteur maximale +/- 106 mm
Options	Cruche pour 1L de café

Grains de café

Grace a une fenêtre décorative, l'utilisateur peut voir clairement que le café est fait a partir de grains frais.

Conteneurs à grains transparents

Les conteneurs à grains transparents permettent de voir d'un coup d'œil si les ingrédients doivent être réapprovisionnés.

