

ANIMO

EKSPRESY CIŚNIENIOWE

AUTOMATY TYPU INSTANT



AUTOMATY TYPU FRESH BREW

EKSPRESY PRZELEWOWE

WARNIKI

Ekspresy ciśnieniowe OptiBean

ANIMO

model	[WxDxD] [mm]	wydajność [filizanki/h]	instant 1 x 3,8 l.	instant 2 x 1,6 l.	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
OptiBean 2	402x564x790	90	X	-	230 / 2250	16 275,-
OptiBean 3	402x564x790	90	-	X	230 / 2250	16 975,-

- ekspresy ciśnieniowe do profesjonalnego przygotowywania espresso, cappuccino, kawy z cremą, kawy latte, i innych napojów gorących na bazie świeżo zmielonych ziaren,
- 1 pojemnik na świeże ziarna kawy z młynkiem, pojemność zbiornika 1,5 kg;
- 1 lub 2 pojemniki na produkty typu instant (np. mleko, czekolada),
- podwójna wylewka kawy, wysokość wylewki kawy regulowana: 60 – 115 mm (odpowiednia również dla dzbanków i Tall Cup,
- oddzielna wylewka wrzątku, wysokość wylewki wrzątku: 167 mm,
- panel sterujący w formie programowalnych przycisków o przejrzystym układzie, podświetlony (możliwość wyboru różnych kolorów podświetlenia – system OptiLight),
- tryb eko – inteligentny, energooszczędny tryb pracy,
- wskaźnik pełnego pojemnika na fusy oraz wskaźnik pełnego pojemnika ociekacza,
- licznik wydanych napojów,
- podłączenie do sieci wodociągowej 3/4",
- automatyczny program czyszczenia.
- **opcjonalnie:**
 - wersja XL – większy zaparzacze (dla kaw powyżej 300 ml)
 - biały lub czarny panel frontowy (drzwi) urządzenia – **doплата: 295,- netto PLN**
 - dowolny kolor z palety RAL – indywidualne zamówienie i wycena



Automaty typu instant OptiVend

ANIMO

model	[WxDxH] [mm]	wydajność [filiżanki/h]	pojemność bojlera [l]	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
OptiVend 21 s	248 x 501 x 569	360	2,7	230 / 3275	6 197,-
OptiVend 42	408 x 521 x 569	360	5,5	230 / 3275	9 315,-
OptiVend 43					9 720,-
OptiVend 22 TS	408 x 521 x 686	360	5,5	230 / 3275	10 328,-
OptiVend 42 TS					11 138,-

Modele OptiVend - w zależności od ilości pojemników na instant i mieszalników:

wersja	OV 21 s	OV 42	OV 43	OV 22 TS	OV 42 TS
szt. poj. instant 5,1 l	-	-	-	1	-
szt. poj. instant 2,3 l	2	4	4	2	4
szt. poj. instant 1,2 l	-	-	-	-	-
ilość mieszalników	1	2	3	3	2

- czas przygotowywania filiżanki napoju: 5 – 12 sekund,
- system mieszalników zapewnia doskonałe łączenie składników,
- wysokoobrotowy, regulowany silnik mieszalnika zapewnia najwyższej jakości napoje,
- możliwość wyboru mocy kawy oraz ilości mleka lub cukru, guzik START,
- wysokość wylewki: OV s i OV regulowana 60 – 115 mm, OV TS – do 235 mm,
- proste menu, wyświetlacz LCD, programowalne guziki wyboru napoju,
- licznik wydanych napojów,
- izolowany bojler i obudowa ze stali nierdzewnej,
- wskaźnik zakamienienia, program czyszczenia,
- podłączenie do sieci wodociągowej 3/4",
- energooszczędny tryb pracy,
- dostępne w wersjach: biały, czarny i czerwony.



OptiVend s



OptiVend NG



OptiVend TS NG

Automaty typu fresh brew OptiFresh Bean i OptiFresh

model	[WxDxH][mm]	wydajność [filizanki/h]	poj. zbiornika na kawę [l/gr]	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
OptiFresh Bean 2	403x573x790*	130	5,9 /2200 (ziarno)	230 / 2250	12 880,-
OptiFresh Bean 3					14 175,-
OptiFresh Bean 4					15 120,-
OptiFresh 2	403x573x790*	130	5,1/1800 (miel.)	230 / 2250	11 515,-
OptiFresh 3					12 740,-
OptiFresh 4					13 755,-

*wysokość bez pojemnika na ziarna kawy, wys. pojemnika na ziarna – 91 mm

Modele OptiFresh i OptiFresh Bean - w zależności od ilości pojemników na instant i mieszalników:

model	OptiFresh (Bean)			
	wersja	2	3	4
ilość poj. instant	1	2	3	
ilość mieszalników	1	1	2	

- Optifresh Bean - automat z młynkiem do mielenia ziaren, zaparzanie metodą przelewową,
- Optifresh – automat z pojemnikiem na mieloną kawę, zaparzanie metodą przelewową,
- możliwość przygotowania kawy, espresso i cappuccino, czekolady, kawy z mlekiem, kawy z cukrem, moccachino, latte macchiato, wrzątku i herbaty, ciepłego mleka - w zależności od wyboru wersji (ilość pojemników na instant) i rodzaju dodanych napojów instant,
- w wersji OptiFresh Bean przejrzysty pojemnik na ziarna kawy, młynek mielący ziarna bezpośrednio przed zaparzeniem,
- wysokość wylewki (regulacja): 60 – 115 mm (filizanki), 167 mm (dzbanek 1 l)
- oddzielny kranik do gorącej wody,
- regulowana moc kawy, przycisk stop,
- liczniki dzienny i zbiorczy, podłączenie do wody 3/4",
- duża komora na odpady (6,7 l), wskaźnik zapętnienia pojemnika na fusy,
- indywidualne ustawianie kolorów podświetlenia LED,
- automatyczny program czyszczenia, inteligentny tryb oszczędzania energii.



OptiFresh Bean

Ekspresy przelewowe ComBi-Line
 seria CB

model	[WxD*xH] [mm]	[l / h] filizanki/h	max poj. [l]	bojler [l] gorąca woda	czas zaparz.	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
CB 2x5	770x465* x 695	30 240	10	-	10 min/ 5 l	230 / 3200	8 999,-
CB 2x5 W	j.w.	j.w.	j.w.	4,2	j.w.	400 / 5400	11 773,-
CB 2x10	907x465* x 785	60 480	20	-	10 min./ 10 l	400 / 6200	10 896,-
CB 2x10 W	j.w.	j.w.	j.w.	5,6	j.w.	400 / 8400	12 995,-
CB 2x20	1015x500* x 890	90 720	40	-	14 min./ 20 l	400 / 9200	13 683,-
CB 2x20 W	j.w.	j.w.	j.w.	5,6	j.w.	400 / 11400	15 848,-
CB 2x40	1240 x 685 x 970	160 1280	80	-	14 min/ 40 l	400 / 18200	19 766,-

* wymiar z tacką ociekową

- ekspres przelewowy z filtrem okrągłym z podłączeniem do wody $\frac{3}{4}$ cala,
- urządzenia tej serii doskonale sprawdzają się wszędzie tam, gdzie w szczytowych momentach trzeba podać duże ilości kawy,
- termosy dwuosienne, podgrzewane,
- solidny wygląd i wysoka jakość dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej, i szklanego wskaźnika poziomu płynu,
- wbudowany zegar, licznik całkowitej i dziennej liczby wydawanych kaw
- panel sterujący LCD, menu dla użytkownika, operatora i serwisu
- optymalne zabezpieczenia: czujnik obecności termosu i położenia wylewki obrotowej,
- sygnał „kawa jest gotowa”, licznik dzienny i zbiorczy,
- program odkamienienia,
- dla CB 2x5, 2x10, 2x20 dostępna wersja W – bojler z oddzielnym niekapiącym kranikiem do gorącej wody.



CB 2x10 W

Akcesoria, s. 91



CB 2x5

Ekspresy przelewowe seria M-Line i M-Line MT

model	[WxDxH] [mm]	[l/h]/ [filiżanki/h]	podłącz. wody	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
M100	205x380 x 460*	18 l / 144 fil.	nie	230 / 2250	1 580,-
M200			tak		2 083,-
M200W	420x380 x 460*	14 l / 112 fil.	tak	230 / 3350	5 472,-
M102	420x380 x 460*	28 l / 224 fil.	nie	230 / 3500	3 337,-
M202			tak		4 295,-
M202W	620x380x 460*	36 l / 288 fil.	tak	400 / 6600	8 134,-
MT100	205x380x 595	18 l / 144 fil.	nie	230 / 2100	1 437,-
MT200			tak		2 366,-
MT200W	420x380x650	14 l / 112 fil.	tak	230 / 3200	6 085,-

*wysokość bez drugiego dzbanka

- M100/M200: ekspresy przelewowe pojedyncze, M102/M202: ekspresy przelewowe podwójne,
- M200W/M202W: ekspresy z podłączeniem do wody $\frac{3}{4}$ cala i kranikiem z gorącą wodą,
- seria M-Line: kawa zaparzana w dzbankach szklanych – 1,8 l, modele M100/M200/M200W – dostarczane z 2 dzbankami, modele M102/M202/M202W – dostarczane z 4 dzbankami
- MT100 - ekspres do termosów 2,1 l z pompką ze zbiornikiem na wodę,
- MT 200 - ekspres do termosów 2,1 l z pompką z podłączeniem do wody,
- MT 200W - ekspres przelewowy do termosów-pojemników 2,4 l z podłączeniem do wody i oddzielnym kranikiem do gorącej wody,
- Seria MT: standardowo dostarczane bez termos
- Czas zaparzania: M100/M200 (W) – 6-8 min. /1 dzbanek, MT 100/MT 200 (W) – 7-10 min. / 1 termos
- sygnał „kawa jest gotowa”, wskaźnik zakamienienia.



Akcesoria, s. 91

**Dzbanki i termosy,
s. 88**



M100



M102/M202



M200W

Ekspresy przelewowe

Excelso

ANIMO

model	[WxDxH] [mm]	[l/h]/ [filiżanki/h]	czas zaparz.	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
Excelso	190x370x433	18 l / 144 fil.	5-6 min.	230 / 2250	1 090,-
Excelso T	190x370x477	18 l / 144 fil.	6-7 min.	230 / 2100	1 257,-
Excelso Tp	190x370x582	18 l / 144 fil.	6-7 min.	230 / 2100	1 347,-

- ekspresy przelewowe z własnym zbiornikiem,
- Excelso – 2 zintegrowane, samoregulujące temperaturę płyty grzewcze, (1 szklany dzbanek o poj. 1,8 l w zestawie)
- Excelso T – zaparzanie kawy do termosu dzbanka o poj. 2 l (termos w zestawie)
- Excelso TP – zaparzanie kawy do termosu z pompką o poj. 2,1 l (dostarczany bez termosu)



Excelso



Excelso T



Excelso Tp

Termosy i dzbanki do ekspresów przelewowych serii M-Line i Excelso



model	[ØxH] [mm]	Ref.	Cena netto [PLN]
Termos z pompką 2,1 l (stal nierdzewna),	155 x 335 (455)	10419	290,-
Termos pojemnik 2,4 l z kranikiem i wskaźnikiem (stal nierdzewna)	175x386	50241	851,-
Termos – dzbanek (stal nierdzewna) 1 l	142 x 180	08436	99,-
Termos – dzbanek (stal nierdzewna) 1,5 l	142 x 190	08419	126,-
Termos – dzbanek (stal nierdzewna) 2 l	142 x 222	08420	135,-
Dzbanek szklany – pojemność 1,8 l	[H] - 160 mm	08820	61,-

Perkolatory Professional PercoStar

ANIMO

model	[Ø x H] [mm]	pojemność [l / filiżanek]	czas zaparz. (max pojemność)	podłącz. wody	[l / h]	[V]/ [W]	Cena netto [PLN]
25P	212 x 385	3,2 l / 25 fil.	17 min.	nie	10	230/1115	1 028,-
40P	212 x 460	5 l / 40 fil.	27 min.	nie	10	230 / 1115	1 099,-
80P	250 x 525	10 l / 80 fil.	42 min.	nie	13	230 / 1370	1 843,-
80PVW				tak			2 055,-
110P	250 x 640	15 l / 110 fil.	48 min.	nie	20	230 / 1870	2 091,-
110 PVW				tak			2 268,-

- ekspresy do zaparzania kawy (w zależności od wersji, z podłączeniem do wody lub bez),
- system regulowania temperatury zapewnia wysoką jakość i smak kawy przez długi czas,
- bezpieczny system podgrzewania wody,
- wykonanie stal nierdzewna,
- wskaźnik poziomu kawy,
- niekapiący kranik.



25P



40P



80P

Warniki do wody Seria WK i 5HWA



model	[Ø x H][mm]	poj. bojlera [l]	podgrz. (max poj.)	wydajn. [l / h]	[V]/ [W]	Cena netto [PLN]
WKT 10 n HA	225 x 505	10	17 min.	30	230 / 3200	2 573,-
WKT 10 n VA	225 x 505	10	17 min.	30	230 / 3200	3 083,-
WKT 20 n HA	305 x 560	20	34 min.	30	230 / 3200	2 999,-
WKT 20 n VA	305 x 560	20	34 min.	30	230 / 3200	3 389,-
model	[WxD x H][mm]	poj. bojlera [l]	podgrz. (max poj.)	wydajn. [l / h]	[V]/ [W]	Cena netto [PLN]
WKT 3n HA	215 x 280 x 445	3	8 min.	21	230 / 2100	1 969,-
WKT 3n VA	215 x 280 x 445	3	8 min.	21	230 / 2100	2 520,-

- warniki do gorącej wody z niekapiącym kranikiem (z podłączeniem do wody lub bez, w zależności od opcji),
- warniki WKT10 n VA, WKT 20 n VA, WKT 3 n VA – z podłączeniem do wody ¾ cala,
- model WKT 3n – z tacką ociekową
- regulowany termostat nagrzewający wodę do 97°C,
- bezpieczny system podgrzewania wody.



WKT 3n



WKT seria n

Filtry i akcesoria do automatów i ekspresów



model	opis	ref.	cena netto [PLN]
Filtry papierowe do kawy *			
CB 2x5	101/317	01115	179,-
CB 2x10	152/457	01116	242,-
CB 2x20	203/533	01117	311,-
CB 2x40	280/635	01131	582,-
Excelso M-Line i M-Line MT	90/250	01088	87,-
Inne akcesoria			
Pompa Flojet (zestaw) **		93500	943,-
Filtr do parzenia herbaty	do pojemn. CN5	57003	351,-
Filtr do parzenia herbaty	do pojemn. CN10	57005	366,-
Filtr do parzenia herbaty	do pojemn. CN20	57011	495,-
Filtr do parzenia herbaty	do pojemn. CN40	57007	554,-
Rurka do napełniania	do pojemn. CN5	17018	361,-
Rurka do napełniania	do pojemn. CN10	17019	361,-
Rurka do napełniania	do pojemn. CN20	17020	396,-
Rurka do napełniania	do pojemn. CN40	17004	510,-



- * filtry pakowane w kartonach po 1000 szt.
- ** w skład zestawu wchodzi: pompa, (230V / 60 W), pojemnik na wodę (butla) 18l, wąż łączący 6 m
- *** w skład zestawu do parzenia herbaty w termosach do Combi-Line wchodzi: dysk z zaparaczem oraz rurka do napełniania



11



1,85 l



2,1 l



2,4 l

