

Das e' Barista System™

e' Linie

Junges Unternehmen, grosse Erfahrung

Eversys ist ein Schweizer Unternehmen, das im Jahr 2009 von einem Team von Ingenieuren gegründet wurde, welches über 30 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von führenden Kaffeemaschinensystemen verfügt.

Unter der Führung von Jean-Paul In-Albon und Robert Bircher, den Gründern des Unternehmens, hat Eversys eine innovative Produktfamilie für Kaffeetränke entwickelt, die heute bereits bei vielen, zum Teil weltweit führenden HORECA-Unternehmen im Einsatz sind. So finden sich Eversys Produkte beispielsweise im höchsten Gebäude der Welt und im Hauptquartier eines Weltmarktführers von globalen IT-Lösungen.

Der Sitz von Eversys liegt an den Ausläufern der Alpen, im französisch sprechenden Teil der Schweiz, 160 km östlich von Genf.



Die Gründer Robert Bircher und Jean-Paul In-Albon

CONTENT

3	Vision
4	Innovation
6	Vorteile
8	Technologie
13	Produktübersicht

14	e'6 / e'6 m
----	-------------

16	e'4 / e'4 m
----	-------------

18	e'2 / e'2 m
----	-------------

20	e'2 ct
21	Shotmaster
22	e'4 m Self-Service

23	Konnektivität
24	Dienstleistungen
25	Optionale Ausstattung
	Technische Daten
	Maschinenkombinationen
	Zertifizierungen

DIE VISION

Die Vision von Eversys ist es, ein umfassendes Produktangebot an vollautomatischen Kaffeemaschinen zu entwickeln, welches dem hohen Niveau einer traditionellen Espressomaschine entspricht. Ohne Kompromisse bei der Getränkequalität und mit allen Vorteilen der heutigen technischen Möglichkeiten.

Die Mission von Eversys ist es, das e'Barista Konzept in die Welt zu tragen, um möglichst vielen Kunden den Genuss von Spitzenqualität in der Tasse bieten zu können (Espresso und milchbasierende Kaffegetränke), und dies bei kleinstem Platzbedarf, in hoher Produktivität und Konsistenz und unabhängig vom Bedienpersonal.



Das e'Barista System

Die Leidenschaft für beste Espressoqualität hat Eversys dazu getrieben, alle Grenzen der automatisierten Zubereitung von Kaffeegetränken zu sprengen. Sämtliche Handgriffe und Kenntnisse eines professionellen Barista wurden genau analysiert und in einem intelligenten technischen Konzept abgebildet. So liefert der e'Barista Spitzenqualität auf Knopfdruck.

Der Weg der Kaffeebohne folgt den traditionellen Zubereitungsschritten: präzise Mahlung dank elektronischer Mühlen-Einstellung, kontrollierter und wiederholgenauer Brühvorgang, optimierte Extraktion sowie thermodynamisch schonende Zubereitung. Die Kombination dieser Schritte und eine Vielzahl innovativer Details sichern eine konstante Qualität und Produktivität, die zu nachhaltigem Erfolg führen.

1 Mahlen

Von Eversys entwickelte präzise Keramikmahlscheiben werden durch einen leistungsstarken und leisen Motor angetrieben. Dessen Wärmeabstrahlung wird durch Ventilatoren abgeleitet, um die Qualität der Kaffeebohnen zu erhalten. Eine elektronische Überwachung sichert die Qualität und garantiert jederzeit eine optimale Extraktionszeit.

2 Tampen

Die Brühkammer fasst bis zu 24 Gramm Kaffeepulver, was auch die Zubereitung von grösseren Getränken erlaubt. Durch die elektronische Steuerung und Überwachung des Tampens wird eine gleichbleibende Qualität gewährleistet.

3 Temperaturkontrolle

Essentielle Faktoren für höchste Kaffeequalität sind separate, unabhängig voneinander gesteuerte Boiler für Kaffeewasser und Dampf. Dadurch wird

eine hohe Ausgabeleistung und Temperaturstabilität gewährleistet.

4 Brühverfahren

Die umgekehrte vertikale Extraktion optimiert die Effizienz während des Brühprozesses und ergibt ein Resultat, wie es sonst nur mit traditionellen Espresso-Maschinen erreicht werden kann.

5 Milchschaum

Die Milch wird mit Dampf aufgeschäumt. Nur so entsteht ein Milchschaum der in Geschmack und Konsistenz einem handgeschäumten «Barista Milchschaum» entspricht.

6 Dosierung

Alle Produkte sind programmiert, um eine effiziente und sichere Zubereitung auch bei hoher Produktvielfalt in bester Qualität sicherzustellen.

Alle Zubereitungsschritte eines Barista – Programmiert in einer Maschine



Was spricht für das e'Barista System?



Barista-Qualität

Das e'Barista System ersetzt nicht den Barista, sondern erlaubt es ihm, sämtliche für perfekte Produkte erforderlichen Einstellungen zu programmieren und so sicherzustellen, dass seine Kreationen in konstanter Qualität serviert werden, auch wenn andere sie produzieren.



Einfachheit

Die Bedienung erfolgt durch eine intuitive Navigation über das Bedienfeld. Die meisten Funktionen sind selbsterklärend und vereinfachen den täglichen Umgang mit der Maschine. Alle gespeicherten Parameter und Einstellungen können auf weitere Geräte übertragen werden.



Telemetrie «Pull»

e'Connect™ ermöglicht die Transparenz über die wichtigsten Parameter der Maschine. Statistiken von stündlichen/täglichen/monatlichen Produktbezügen, technische Performance und spezielle Getränkeprofile können in Echtzeit zur Verfügung gestellt werden.



Keine Kompromisse

Eversys bietet eine Reihe von Produkten, ohne Kompromisse. Indikatoren, wie Qualität in der Tasse, Ergonomie, Produktivität, Ausfallzeiten, Fernzugriff und intuitive Benutzerschnittstelle bilden einen wesentlichen Bestandteil der Eversys Maschinen.



Produktivität

Ohne Kompromisse in der Qualität einzugehen, produziert eine Eversys Maschine auch in Spitzenzeiten mit hoher Leistung Tasse für Tasse. Alle Eversys Kaffeemaschinen sind Marktführer im Bereich Platzbedarf pro Tassenleistung. e'Barista bietet höchste Tassenkapazität auf kleinstem Raum.



Niedrige Arbeitskosten

Durch die intuitive Bedienführung und die hohe Produktivität steigert das e'Barista System die Effizienz der Mitarbeiter. Neue Mitarbeiter haben durch die einfache Handhabung einen geringen Schulungsbedarf.



Telemetrie «Push»

Mit der Möglichkeit, Maschinenparameter über Telemetrie Zugriff zu ändern, werden sowohl Kosten für Wartungen, Einstellungskorrekturen und auch eventuelle Stör- und Ausfallzeiten minimiert.



e'Foam™

Dank e'Foam produziert Eversys typischen «Barista Milchschaum» mit Dampf und Luft. Der Barista kann sich auf seine Latte Art Kreationen konzentrieren und sicher sein, dass der Milchschaum sowohl in Geschmack und Konsistenz einem Barista-Schaum gleich kommt.



Konsistenz

Die definierten Geschmacksprofile und Rezepturen werden durch das e'Barista System ständig überwacht und falls notwendig korrigiert, indem z.B. Mahlgrad und Pulvermenge automatisch angepasst werden.



Platzbedarf

Mit dem patentierten Brühsystem optimiert Eversys den Platzbedarf. Je nach Modell beansprucht eine Eversys Maschine zwischen 28 und 84 cm Breite. Die Tassenleistung liegt dann zwischen 175 bis 525 Tassen pro Stunde.



Modularität

Eversys Maschinen sind modular aufgebaut. Das geschulte Fachpersonal kann einen Unterbruch schnell und effizient durch den einfachen Austausch von Modulen beseitigen. Dies bedeutet die Minimierung von Ausfallzeiten und Maximierung der Kundenzufriedenheit.

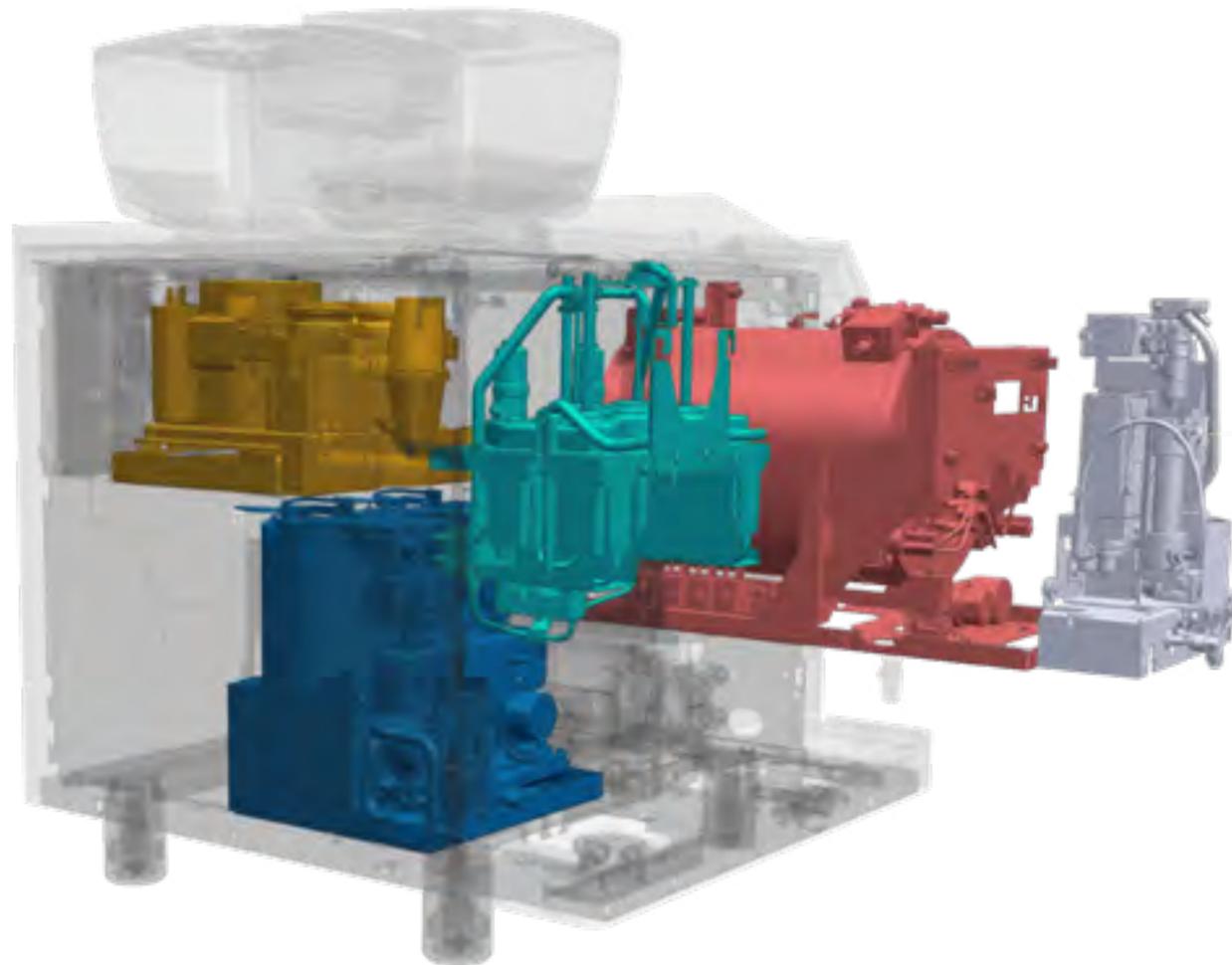


e'Clean™ (Patent angemeldet)

Auch für die unbeliebte Maschinenreinigung hat Eversys eine effiziente Lösung. Alle Maschinen verfügen über einen Vorratsbehälter für die Reinigungspillen, was die tägliche automatische Reinigung auf Knopfdruck erlaubt. Damit können die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften eingehalten, sowie die optimale Leistung der Maschine beibehalten werden.

Wie es funktioniert

Alle Maschinen sind aus einfach auswechselbaren, funktionalen Modulen aufgebaut.



Mühlen-Modul

Die Super-Drive Mahlscheiben aus Keramik sind langlebig, präzise, leistungsstark und sehr leise. Die elektronische Einstellbarkeit, die automatische Kontrolle und ein Ventilationssystem zur Mahlwerkskühlung sorgen für perfekte Kaffeequalität.



Brühmodul (patentiert)

Einzigartiges, gegen die Schwerkraft laufendes Brühsystem für optimale Extraktion und perfekte Tassenqualität.



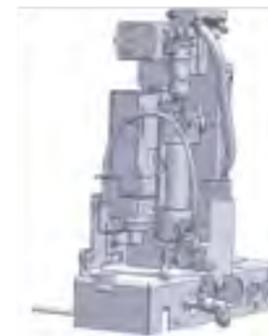
Hydraulik-Modul

Zwei 1,6 Liter Kaffeeboiler garantieren höchste Produktivität.



Dampf- und Heisswasserboiler

5,6 bis 8,0 Liter Boilerinhalt bieten Temperaturkonstanz und eine stabil hohe Leistungsfähigkeit.



Milch-Modul (zum Patent angemeldet)

Milch wird, wie durch einen Barista, mit Dampf aufgeschäumt. Das Eversys-Aufschäumsystem produziert optimale Textur und optimalen Geschmack.



DOFF
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO
AMERICANO
AMERICANO



DIE PRODUKTÜBERSICHT E'LINIE



andere
Produkte



Glossar



Espresso/
Cappuccino
gleichzeitig



Eingebaute automatische
Milcherhitzungs- und
Schäumungs-Module

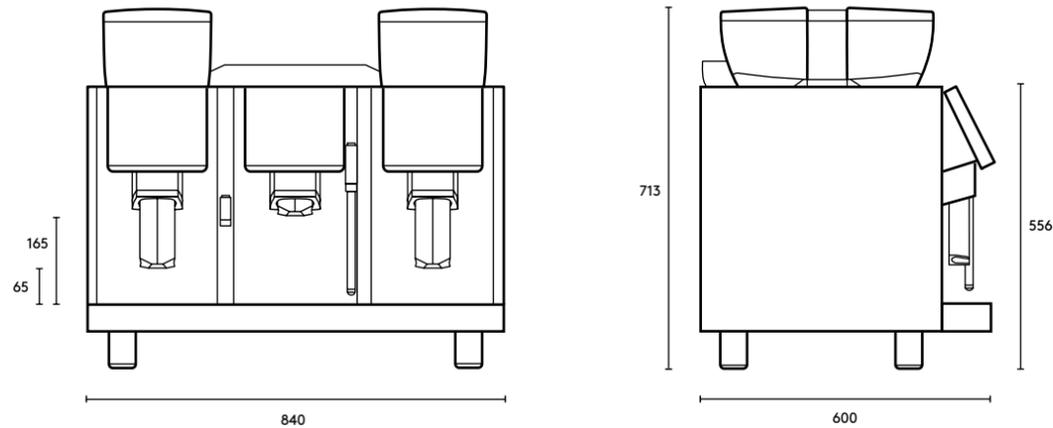


Barista Espresso-
Qualität

Für Einsatzbereiche, in denen Ergonomie, Produktivität und Qualität von Bedeutung sind

Die e'6/e'6 m bietet ein Höchstmass an Produktivität und Belastbarkeit. Es ist die Erweiterung einer e'4/e'4 m mit einer e'2 ct in einem einzigen Chassis, aber mit einer separaten Steuerung und einem zusätzlichen elektrischen Anschluss.
Die e'6 m ist mit einem eingebauten automatischen Milcherhitzungs- und Schäumungs-Modul ausgestattet.

Abmessungen: mm



TECHNISCHE DATEN

Gewicht	142 kg (e'6), 150 kg (e'6 m)
Brühkammer	3 x bis zu 24 g
Mühle	4 x Drive Keramikmahlscheiben
Benutzeroberfläche	3 x 8" Farb-Touchscreen
Bohnenbehälter	4 x 1,5 kg
Kaffeeauslauf	Höhe 65 mm bis 165 mm
Kaffee Boiler	3 x 1,5 Liter
Dampf Boiler	8,0 Liter (e'6) ; 5,6 Liter (e'6 m)

2 NETZKABEL

Leistungsbedarf A	
Eine-Phase	1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A, 5.8kW
Zwei-Phasen (US, JP)	2/PE, 200-210V~, 50/60Hz, 30A, 4.9kW
Drei-Phasen	3/N/PE, 380-420V~, 50/60Hz, 15A, 9.6kW
Drei-Phasen (Dreieck)	3/PE, Δ 220-230V~, 50/60Hz, 20A, 5.8kW
Leistungsbedarf B	
Ein-Phasen	1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 15A, 3.0kW
Zwei-Phasen (US, JP)	2/PE, 200-210V~, 50/60Hz, 15A, 2.5kW

Ultimative Produktivität

e'6
e'6 m



e'6

525 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit
150 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml



6 Espresso gleichzeitig



Autosteam mit
Temperaturkontrolle



-

e'6 m

525 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit
oder 350 Cappuccino/
Stunde/120 ml
150 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml

6 Espresso oder
4 Cappuccino und
2 Espresso gleichzeitig

Autosteam mit
Temperaturkontrolle

Die e'6 m ist mit einem eingebauten automatischen Milcherhitzungs- und Schäumungs-Modul ausgestattet.

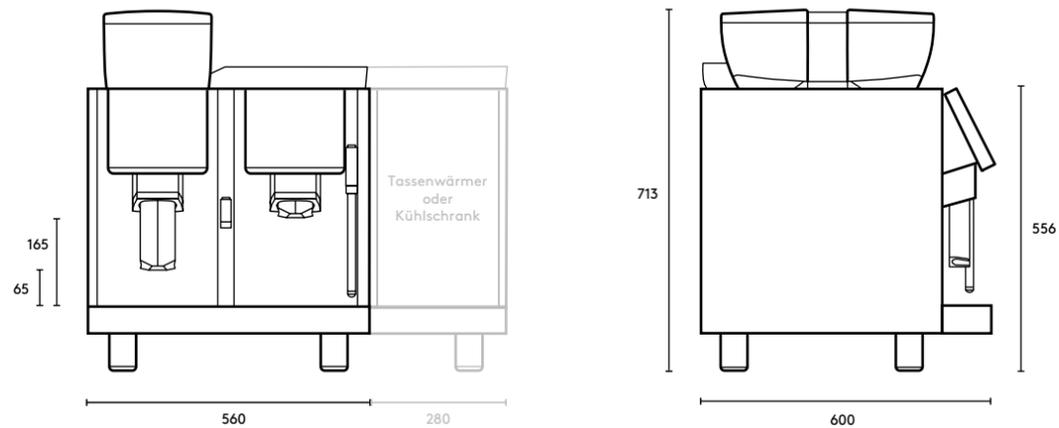
e'4/e'4m

Für Einsatzbereiche, die hohe Produktivität bei begrenztem Raum erfordern

Die e'4/e'4m ist eine 56 cm breite Maschine, die 4 Espresso/Cappuccino gleichzeitig produzieren kann. Heisswasser und Dampf stehen zeitgleich zur Verfügung. Die e'4m ist mit einem vollautomatischen Milcherhitzungs- und Schäumungs-Modul ausgestattet.

Tassenwärmer und Kühlschrank sind optional als Zubehör erhältlich.

Abmessungen: mm



TECHNISCHE DATEN

Gewicht	90 kg (e'4), 94 kg (e'4m)
Brühkammer	2 x bis zu 24 g
Mühle	2 x Drive Keramikmahlscheiben
Benutzeroberfläche	2 x 8" Farb-Touchscreen
Bohnenbehälter	2 x 1,5 kg
Kaffeeauslauf	Höhe 65 mm bis 165 mm
Kaffee Boiler	2 x 1,5 Liter
Dampf Boiler	8,0 Liter (e'4) ; 5,6 Liter (e'4m)

LEISTUNGSBEDARF

Eine-Phase	1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A, 5.8kW
Zwei-Phasen (US, JP)	2/PE, 200-210V~, 50/60Hz, 30A, 4.9kW
Drei-Phasen	3/N/PE, 380-420V~, 50/60Hz, 15A, 9.6kW
Drei-Phasen (Dreieck)	3/PE, Δ 220-230V~, 50/60Hz, 20A, 5.8kW

Kompakt und effizient

e'4
e'4^m



e'4

350 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit
150 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml



4 Espresso gleichzeitig



Manueller Dampf, kontinuierliche Dampfversorgung, Autosteam mit Temperaturkontrolle



-

e'4m

350 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit
oder 350 Cappuccino/
Stunde/120 ml
150 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml

4 Cappuccino oder
4 Espresso gleichzeitig

Manueller Dampf, kontinuierliche Dampfversorgung, Autosteam mit Temperaturkontrolle

Die e'4m ist mit einem eingebauten Milcherhitzungs- und Schäumungs-Modul ausgestattet.

e'2/e'2 m

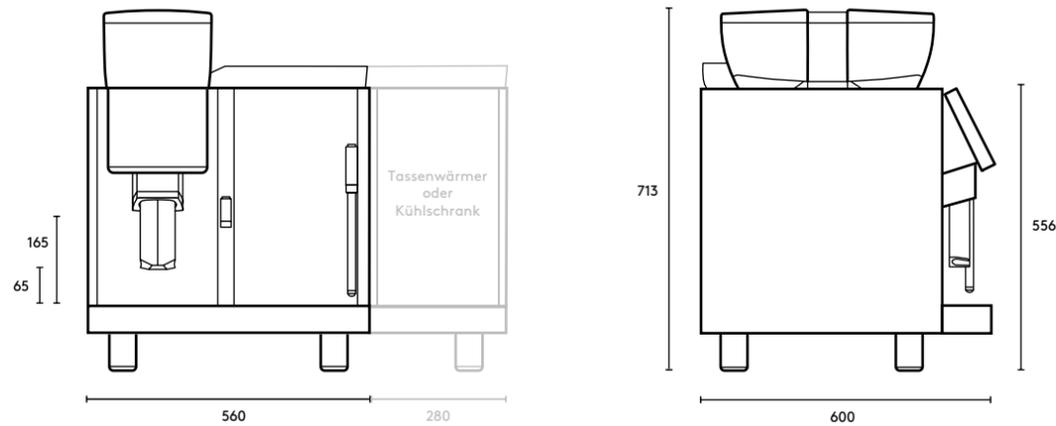
Für Einsatzbereiche, in denen die Qualität auch bei kleinerer Tagesleistung stimmen muss

Die e'2/e'2 m ist eine reduzierte Version der e'4/e'4 m. Sie ist in der Lage, 175 Espresso/Cappuccino pro Stunde herzustellen, jeweils 2 Getränke gleichzeitig. Heisswasser und Dampf können zeitgleich bezogen werden.

Die e'2 m ist mit einem vollautomatischen Milcherhitzungs- und Schäumungs-Modul ausgestattet.

Tassenwärmer und Kühlschrank sind optional als Zubehör erhältlich.

Abmessungen: mm



TECHNISCHE DATEN

Gewicht	83 kg (e'2), 87 kg (e'2 m)
Brühkammer	1 x bis zu 24 g
Mühle	2 x Drive Keramikmahlscheiben
Benutzeroberfläche	1 x 8" Farb-Touchscreen
Bohnenbehälter	2 x 1,5 kg
Kaffeeauslauf	Höhe 65 mm bis 165 mm
Kaffee Boiler	1 x 1,5 Liter
Dampf Boiler	8,0 Liter (e'2) ; 5,6 Liter (e'2 m)

LEISTUNGSBEDARF

Eine-Phase	1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A, 5.8kW
Zwei-Phasen (US, JP)	2/PE, 200-210V~, 50/60Hz, 30A, 4.9kW
Drei-Phasen	3/N/PE, 380-420V~, 50/60Hz, 15A, 9.6kW
Drei-Phasen (Dreieck)	3/PE, Δ 220-230V~, 50/60Hz, 20A, 5.8kW

Wirtschaftliche Leistung

e'2
e'2 m



e'2

175 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit
150 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml



2 Espresso gleichzeitig



Manueller Dampf, kontinuierliche Dampfversorgung, Autosteam mit Temperaturkontrolle



-

e'2 m

175 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit
oder 175 Cappuccino/
Stunde/120 ml
150 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml

2 Cappuccino oder
2 Espresso gleichzeitig

Manueller Dampf, kontinuierliche Dampfversorgung, Autosteam mit Temperaturkontrolle

Die e'2 m ist mit einem eingebauten vollautomatischen Milcherhitzungs- und Schäumungs-Modul ausgestattet

e'2^{ct}

kompakte Effizienz



175 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit oder
120 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml



2 Espresso gleichzeitig

Shotmaster

Leistungsfähigkeit ... wenn der Platz eine Rolle spielt



350 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit oder
120 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml



4 Espresso gleichzeitig

Ideal für die Kaffeeversorgung im Bürobereich, ohne Heissmilch-Milchschaum-Bedarf

Diese Maschine kann 2 Espresso gleichzeitig produzieren,
auf 28 cm Breite.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	282 x 600 x 713 mm (B x T x H)
Gewicht	52 kg
Brühkammer	1 x bis zu 24 g
Mühle	2 x Drive Keramikmahlscheibe
Benutzeroberfläche	1 x 8" Farb-Touchscreen
Bohnenbehälter	2 x 1,5 kg
Kaffeeauslauf	Höhe 65 mm bis 165 mm
Gesamter Boiler-Inhalt	1 x 1,5 Liter

LEISTUNGSBEDARF

Ein-Phasen	1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 15A, 3.0kW
Zwei-Phasen (US, JP)	2/PE, 200-210V~, 50/60Hz, 15A, 2.5kW

Ideal bei hohem Espresso-Volumen

Diese Maschine kann 4 Espresso gleichzeitig produzieren,
auf 28 cm Breite.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	282 x 600 x 713 mm (B x T x H)
Gewicht	60 kg
Brühkammer	2 x bis zu 24 g
Mühle	2 x Drive Keramikmahlscheibe
Benutzeroberfläche	1 x 8" Farb-Touchscreen
Bohnenbehälter	2 x 1,5 kg
Kaffeeauslauf	Höhe 70 mm bis 165 mm
Gesamter Boiler-Inhalt	2 x 1,5 Liter

LEISTUNGSBEDARF

Eine-Phase	1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A, 5.8kW
Zwei-Phasen (US, JP)	2/PE, 200-210V~, 50/60Hz, 30A, 4.9kW
Drei-Phasen	3/N/PE, 380-420V~, 50/60Hz, 15A, 5.8kW
Drei-Phasen (Dreieck)	3/PE, Δ 220-230V~, 50/60Hz, 20A, 5.8kW

Produktivität, Qualität und minimaler Platzbedarf

e'4m Self Service



350 Espresso/Stunde
23 s Extraktionszeit
oder 350 Cappuccino/
Stunde/120 ml
150 Tassen Heisswasser/
Stunde/200 ml



4 Cappuccino oder
4 Espresso gleichzeitig



Manueller Dampf, konti-
nuierliche Dampfver-
sorgung, Autosteam mit
Temperaturkontrolle



Die e'4m ist mit einem
eingebauten Milcherhit-
zungs- und Schäumungs-
Modul ausgestattet.

Geeignet für Selbstbedienung, wo Qualität, Kapazität und schneller Service gefordert sind

Die Self-Service ist ein spezielles Model der e'4m, welche zusätzlichen Platz für gleichzeitige Maschinenbedienung bietet, ohne Einschränkungen bei der Produktivität, der Getränkequalität oder der Konsistenz.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	840 x 600 x 713 mm (B x T x H)
Gewicht	119 kg
Brühkammer	2 x bis zu 24 g
Mühle	2 x Drive Keramikmahlscheiben
Benutzeroberfläche	2 x 8" Farb-Touchscreen
Bohnenbehälter	2 x 1,5 kg
Kaffeeauslauf	Höhe 65 mm bis 165 mm
Kaffee Boiler	2 x 1,5 Liter
Dampf Boiler	5,6 Liter

LEISTUNGSBEDARF

Eine-Phase	1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A, 5.8kW
Zwei-Phasen (US, JP)	2/PE, 200-210V~, 50/60Hz, 30A, 4.9kW
Drei-Phasen	3/N/PE, 380-420V~, 50/60Hz, 15A, 9.6kW
Drei-Phasen (Dreieck)	3/PE, Δ 220-230V~, 50/60Hz, 20A, 5.8kW

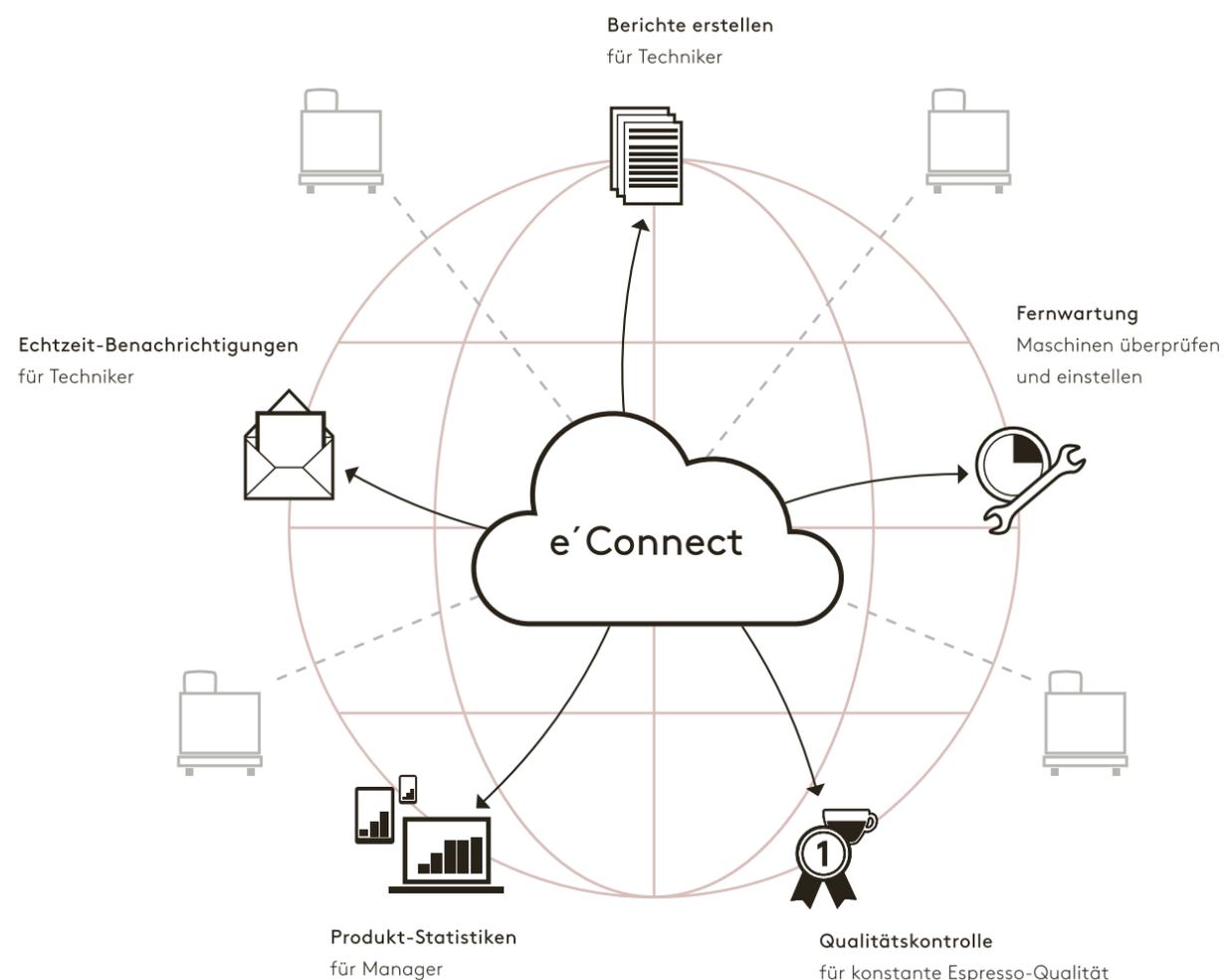
KONNEKTIVITÄT



e'Connect

In der heutigen vernetzten HORECA-Welt sind Kommunikation und Datenaustausch geschäftsentscheidend.

e'Connect ist eine Netzwerklösung, die den verbundenen Teilnehmern in klar definierten Sicherheitsbereichen ermöglicht, Daten von jeder Maschine abzurufen, wie beispielsweise: relevante technische Leistung, Produktivität, Verbrauch und Produkt-Mix. Das schafft Transparenz, fördert die Performance und sorgt für den Informationsfluss. Die nahtlose Integration aller Kennzahlen ermöglicht einen optimalen Informationsfluss.



Support

Eversys hat ein weltweites Support-Netzwerk aufgebaut. Alle Kunden werden von einem lokalen Service-Provider, einem zertifizierten Eversys Partnerunternehmen unterstützt. Dies garantiert einen schnellen, kompetenten und effizienten Service vor Ort. Alle Eversys Service-Unternehmen werden direkt von Eversys Schweiz ausgebildet.

Kundendienst

Der Eversys-Kundenservice ist eine online- und telefonbasierte Unterstützung für Eversys-zertifizierte Vertriebspartner weltweit. Ein Team von Experten in Vertrieb, Marketing, Support und Verwaltung steht den Partnerunternehmen für notwendige Informationen, Schulungen und technisches Know-how zur Verfügung.

EET – Eversys Expert-Tool

Das EET ist ein einzigartiges, umfassendes elektronisches Trainingssystem mit dem Ziel, technisches Wissen direkt an die Service-Mitarbeiter zu vermitteln und Inbetriebnahmen, Wartungs- und Reparaturarbeiten zu erleichtern. Es dient sowohl als «Train the Trainer»-Werkzeug als auch als Selbstlernsystem. Das EET stellt sicher, dass die Service-Techniker über bestmögliche Kenntnisse der Maschinentechnik aber auch über Espresso-Qualität und Service-Bereitschaft verfügen.



Swiss Made Garantie

Über 75% der Eversys Komponenten werden in der Schweiz hergestellt und garantieren höchste Qualität und das Swiss Label.



OPTIONALE AUSSTATTUNG

e' Foam (nicht for e'2ct/Shotmaster)

Diese Funktion ermöglicht dem Benutzer die Herstellung von Barista-Milchschaum-Qualität per Knopfdruck.

Zweiter Dampfahn (nur für e'4)

Mit dieser Funktion kann das Gerät gleichzeitig von zwei Personen genutzt werden, beziehungsweise 2 Milchprodukte gleichzeitig gefertigt werden.

Koffeinfreier Pulverschacht

Diese Option ermöglicht es dem Benutzer, entkoffeinierte Kaffegetränke direkt in der Maschine zu produzieren.

Bohnenbehälter-Schloss

Durch den abschliessbaren Bohnenbehälter werden unerlaubte Manipulationen verhindert. Die Qualität der Bohnen und des Mahlwerkes werden geschützt.

Unter-Theken Satzbehälter

Bei hoher Produktivität entstehen grosse Mengen an Kaffeesatz. Mit dem grossen Auffangbehälter kann dieser unter der Thekenoberfläche entsorgt werden, womit der unterbrechungsfreie Betrieb der Maschine über einen längeren Zeitraum gewährleistet ist.

CCI/CSI-Konnektivität für Creditsysteme

Diese Schnittstelle stellt die Verbindung mit Zahlungs- und Creditsystemen her.

Internetanschluss

Über eine LAN-Verbindung, kann das Gerät angeschlossen werden und ist über das Internet zugänglich.

TECHNISCHE STANDARD-DATEN

Wasser

Edelstahl-Gewebeschauch Länge = 2 m mit Überwurfmutter G3/8 ", 2,5 bis 4 bar

Wasserqualität

Gesamthärte: 4 – 8° dGH,
Karbonathärte: max. 6 ° dKH
pH-Wert: 7,0 – 7,2 optimale

Ablauf

in Schlauch Ø = 16/22 mm, Länge = 2 m

Schnittstellen

USB, SD-Card, Ethernet, Serial RS-232, CCI (24 VDC, 15 W)

Standby-Modus

Weniger als 2 Watt Stromverbrauch

Beleuchtung vorne

Vollfarb-LED, alle Farben und Farbverläufe einstellbar

VARIANTEN

e'2/e'2 m und e'4/e'4 m kann auch mit einem Kühlschranks oder Tassenwärmer ausgestattet werden.

Integrierter Kühlschrank

4-Liter-Behälter

Externer Kühlschrank (auf Kundenwunsch)

Länge der Milchleitung, max. 1.5 m

ZERTIFIZIERUNGEN



Geprüft nach
UL/CSA Normen



LATTE AMERICANO
AMERICANO
ESPRESSO
CAPPUCINO
MACCHIATO
FRAPPE
MOCHA
TORTUZZO
CORTADO
CORTADO
CORTADO

 *True espresso with a touch*

KONTAKT

Hauptsitz

Eversys AG
Rue du Biais 19
1957 Ardon
Schweiz
+41 27 305 25 50
www.eversys.com
sales@eversys.com

Vertrieb

Eversys verfügt über ein internationales Netzwerk von geschulten und zuverlässigen nationalen und regionalen Händlern. Diese Partner bieten eine voll integrierte Dienstleistung, die von Maschinenverkäufen und Wartung bis hin zur Schulung der Anwender geht.

