

# Eversys Cameo

wersja **C'2M**

- ⦿ Ekspres o wydajności 175 produktów/h, 150 porcji gorącej wody/h.
- ⦿ Innowacyjny system e'Barista pozwala zastąpić wyszkolonego baristę.
- ⦿ Najwyższa jakość wykonania i nowoczesny design.

## Dostępne kolory



Earth



Ocean



Tempest



## Funkcje podstawowe

### e'Barista system



Po profesjonalnym ustawieniu receptur napojów system e'Barista zachowuje pełną powtarzalność jakości, dzięki elektronicznej kontroli i regulacji młynków oraz ilości kawy.

### System e'Foam i EMT



Zaawansowane systemy mleczne. System e'Foam z elektronicznym dozowaniem powietrza (dysza pary) oraz EMT - elektroniczny system kontroli tekstury mleka.

### e'Clean



Maszyna posiada pojemnik na dedykowane kulki czyszczące, dozowane automatycznie podczas mycia ekspresu. Zapewnia to zachowanie wysokich względów bezpieczeństwa obsługi.



### 2 produkty w tym samym czasie



Maszyna jest w stanie wydawać 2 produkty w tym samym czasie, w tym napoje mleczne.



### Dwustronna telemetria

System e'Connect umożliwia śledzenie danych z maszyny, generowanie raportów oraz zdalne zarządzanie maszyną.



### Budowa modułowa

Budowa modułowa pozwala na szybką naprawę usterki, minimalizując tym samym przestoje w sprzedaży.

## Opcje dodatkowe



### 2 rodzaje mleka

Możliwość dozowania dwóch rodzajów mleka. Układ spieniania mleka jest wspólny.



### Wersja samoobsługowa

Brak dysz pary, wylewki wrzątku, zamek w pojemnikach na produkty.



### Moduł Choco

Moduł umożliwiający wydawanie napojów z użyciem czekolady w proszku, przy użyciu głównej wylewki ekspresu.



### 1.5 Step

Latte Art staje się możliwe dla osób bez większych umiejętności. Idealne mleko wprost z dyszy.



### Zimna pianka mleczna

Zimne spienione mleko wprost z wylewki.



### Zsyp fusów pod blat

Zsyp fusów bezpośrednio do kosza pod blatem.

## Dane techniczne

|                                                    | <b>Eversys Cameo</b>                  | Eversys e '2m                         |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Wymiary</b><br>(szer. x wys. x głęb.)           | 430x580x600 mm                        | 560x713x600 mm                        |
| <b>Waga</b>                                        | 63 kg                                 | 87 kg                                 |
| <b>Wysokość wylewki</b><br>(regulacja teleskopowa) | 65 - 165 mm                           | 65 - 165 mm                           |
| <b>Pojemność pojemnika na kawę</b>                 | 2 x 1,2 kg                            | 2 x 1,5 kg                            |
| <b>Młynki</b>                                      | 2 x ceramiczne żarna                  | 2 x ceramiczne żarna                  |
| <b>Pojemność pojemnika na fusy</b>                 | 400 g (50-60 porcji)                  | 700 g (100 porcji)                    |
| <b>Pojemność bojlera kawy</b>                      | 0,8 l                                 | 1,5 l                                 |
| <b>Pojemność bojlera pary</b>                      | 1,6 l                                 | 5,6 l                                 |
| <b>Pojemność grupy zaparzającej</b>                | Do 24g                                | Do 24g                                |
| <b>Interfejs</b>                                   | 15,7" ekran dotykowy                  | 8" ekran dotykowy                     |
| <b>Zasilanie</b>                                   | 220-240V;50/60Hz<br>380-415V; 50/60Hz | 220-240V;50/60Hz<br>380-420V; 50/60Hz |
| <b>Moc</b><br>(w zależności od wersji)             | 5300 W                                | 5800 - 9600 W                         |
| <b>Protokół komunikacyjny</b>                      | CCI/CSI/API                           | CCI/CSI/API                           |
| <b>Dostępne Wersje</b>                             | C'2; C'2M; C'2CT                      | e '2; e '2m                           |

## Dostępne akcesoria

Moduł Choco



Lodówka pod maszynę



Lodówka na 2 rodzaje mleka



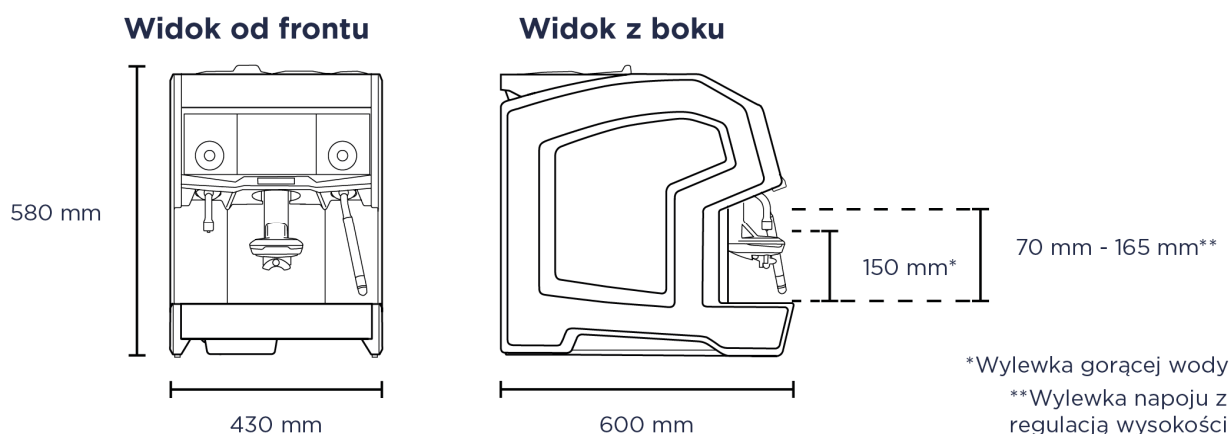
Lodówka obok maszyny



Systemy płatności



## Wymiary



## Schemat podłączeniowy

- 1 Odległość maszyny od ścian i przedmiotów musi wynosić min. 50 mm.
- 2 Zalecane 200 mm wolnej przestrzeni nad maszyną w celu wygodnego uzupełniania pojemników produktowych.
- 3 Gniazdo sieciowe EJ-45 (standard Ethernet).
- 4 Przyłącze wodne: gwint 3/8", zalecane ciśnienie 2,5 bara, max. 6 barów (powyżej 6 barów konieczna redukcja ciśnienia); oddalone najwyżej 1,5 m od urządzenia.
- 5 Odpływ wody: max. 1,5 m poniżej urządzenia, średnica lejka syfonu min. 40 mm, przystosowany do gorącej wody, ochrona przed zapachem.
- 6
  - a. Podłączenie elektryczne: gniazdo ochronne 230V; zabezpieczone 16A.
  - b. Podłączenie elektryczne siłowe: 3 x 16 A, złącze czerwone CEE 380-480 V; 3P+N+E; konieczny wyłącznik różnicowo-prądowy (30mA).
- 7 System filtracyjny: filtr z węglem aktywnym firmy Brita. Uwaga! Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zakamienioną wodą!
- 8 Maszyna ustawiona na płaskiej i równej powierzchni na wysokości co najmniej 850 mm.
- i Urządzenie należy eksploatować w zamkniętych pomieszczeniach w temperaturze od 5 ° C do 30 ° C i maksymalnej wilgotności 80%.

