

# Eversys E-line

## wersja e' 2m

- ⦿ Ekspres o wydajności 175 produktów/h, 150 porcji gorącej wody/h.
- ⦿ Innowacyjny system e'Barista pozwala zastąpić wyszkolonego baristę.
- ⦿ Maszyna przeznaczona do punktów o dużej rotacji klientów.



## Dostępne kolory



Czerni  
+ stal nierdzewna

## 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.

### 2 możliwości spieniania mleka



Maszyna wytwarza idealnie spienione mleko z głównej wylewki wprost do filiżanki lub za pomocą dyszy spieniającej. W każdym ze sposobów możliwa kontrola temp. 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.



### Everfoam System

Zaawansowana dysza pary z wbudowanym czujnikiem temperatury, dzięki czemu idealnie spienienie mleka staje się prostsze.



### Zsyw fusów pod blat

Zsyw fusów bezpośrednio do kosza pod blatem.



### Podświetlenie tylnego panelu

Możliwość podświetlanego w technologii LED tylnego panelu maszyny.

## Dane techniczne

	Eversys Cameo	Eversys e '2m	Eversys e '4m
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	430x580x600 mm	560x713x600 mm	560x713x600 mm
Waga	63 kg	87 kg	94 kg
Wysokość wylewki (regulacja teleskopowa)	65 - 165 mm	65 - 165 mm	65 - 165 mm
Pojemność pojemnika na kawę	2 x 1,2 kg	2 x 1,5 kg	2 x 1,5 kg
Młynki	2 x ceramiczne żarna	2 x ceramiczne żarna	2 x ceramiczne żarna
Pojemność pojemnika na fusy	400 g (50-60 porcji)	700 g (100 porcji)	700 g (100 porcji)
Pojemność bojlera kawy	0,8 l	1,5 l	2 x 1,5 l
Pojemność bojlera pary	1,6 l	5,6 l	5,6 l
Pojemność grupy zaparzającej	Do 24g	Do 24g	2 x do 24 g
Interfejs	15,7" ekran dotykowy	8" ekran dotykowy	2 x 8" ekran dotykowy
Zasilanie	220-240V;50/60Hz 380-415V; 50/60Hz	220-240V;50/60Hz 380-420V; 50/60Hz	220-240V;50/60Hz 380-420V; 50/60Hz
Moc (w zależności od wersji)	5300 W	5800 - 9600 W	5800 - 9600 W
Protokół komunikacyjny	CCI/CSI/API	CCI/CSI/API	CCI/CSI/API
Dostępne Wersje	C'2; C'2M; C'2CT	e '2; e '2m	e '4; e '4m; e '4m S-S

## Dostępne akcesoria

Podgrzewacz do filiżanek



Lodówka na 2 rodzaje mleka



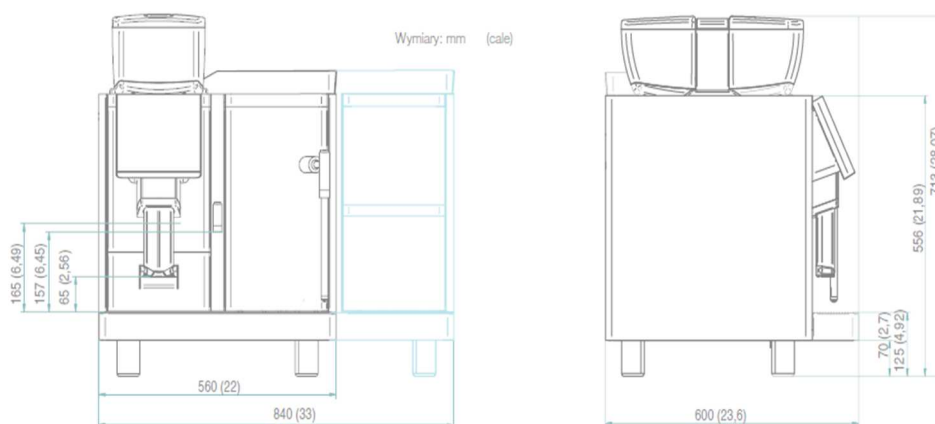
Lodówka obok maszyny



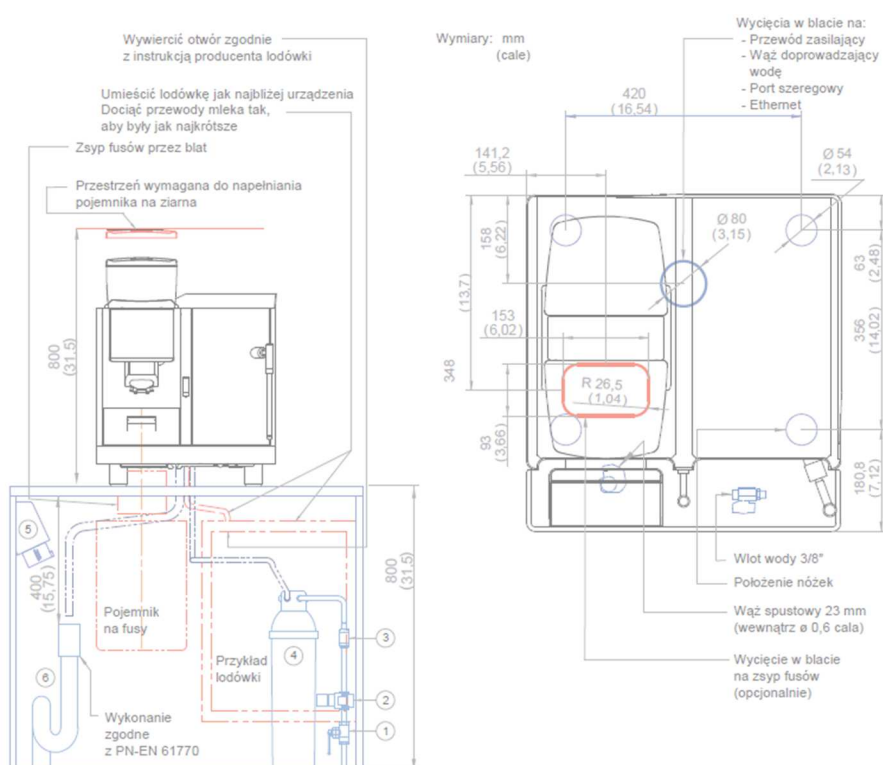
Systemy płatności



## Rysunek techniczny



## Schemat podłączeniowy



- 1 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.
- 2 Wylot zaworu redukcyjnego 3 bary (43,5 psi).
- 3 Zawór zwrotny.
- 4 System filtracyjny: filtr z węglem aktywnym firmy Brita. Uwaga! Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zakamienioną wodą!
- 5 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).
- 6 Odpływ wody: max. 1,5 m poniżej urządzenia, średnica lejka syfonu min. 40 mm, przystosowany do gorącej wody, ochrona przed zapachem.