

Eversys E-line

wersja e' 6m

- ⦿ Ekspres o wydajności 525 espresso/h, 350 cappuccino/h, 150 porcji gorącej wody/h.
- ⦿ Innowacyjny system e'Barista pozwala zastąpić wyszkolonego baristę.
- ⦿ Maszyna przeznaczona do punktów o bardzo 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



Idealnie spienione mleko dzięki podwójnemu układowi spieniania mleka (po jednym na każdą wylewkę). Możliwość indywidualnych ustawień dla każdej strony.

e'Clean



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

6 produktów w tym samym czasie



Maszyna jest w stanie wydawać 6 produktów w tym samym czasie (6 x espresso lub 4 x cappuccino + 2 x espresso).

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



Wersja samoobsługowa

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



Zsyp fusów pod blat

Zsyp fusów bezpośrednio do kosza pod blatem.



Everfoam System

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



Dane techniczne

	Eversys e '2m	Eversys e '6m	Eversys e '4m
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	560x713x600 mm	840x713x600 mm	560x713x600 mm
Waga	87 kg	150 kg	94 kg
Wysokość wylewki (regulacja teleskopowa)	65 - 165 mm	65 - 165 mm	65 - 165 mm
Pojemność pojemnika na kawę	2 x 1,5 kg	4 x 1,5 kg	2 x 1,5 kg
Młynki	2 x ceramiczne żarna	4 x ceramiczne żarna	2 x ceramiczne żarna
Pojemność pojemnika na fusy	700 g (100 porcji)	700 g (100 porcji)	700 g (100 porcji)
Pojemność bojlera kawy	1,5 l	3 x 1,5 l	2 x 1,5 l
Pojemność bojlera pary	5,6 l	5,6 l	5,6 l
Pojemność grupy zaparzającej	Do 24g	3 x do 24 g	2 x do 24 g
Interfejs	8" ekran dotykowy	3 x 8" ekran dotykowy	2 x 8" ekran dotykowy
Zasilanie	220-240V;50/60Hz 380-420V; 50/60Hz	220-240V;50/60Hz 380-420V; 50/60Hz	220-240V;50/60Hz 380-420V; 50/60Hz
Moc (w zależności od wersji)	5800 - 9600 W	5800 - 9600 W	5800 - 9600 W
Protokół komunikacyjny	CCI/CSI/API	CCI/CSI/API	CCI/CSI/API
Dostępne Wersje	e '2; e '2m	e '6; e '6m	e '4; e '4m; e '4m S-S

Dostępne akcesoria

Podgrzewacz do filiżanek



Lodówka na 2 rodzaje mleka



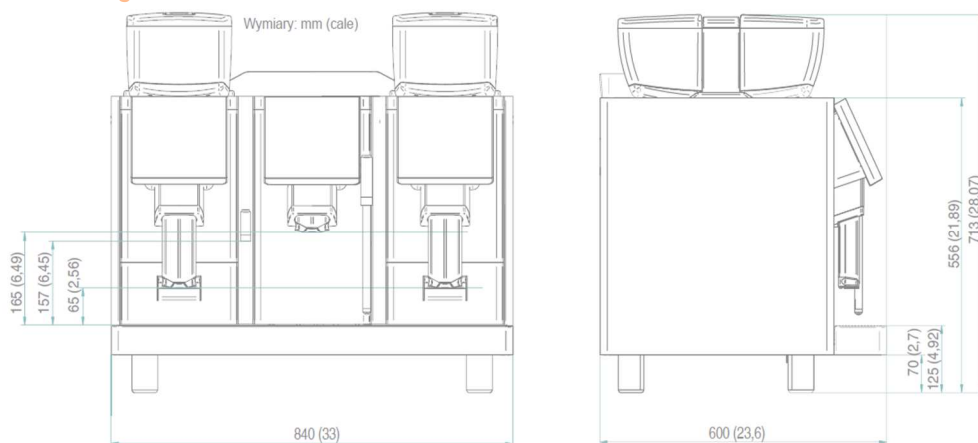
Lodówka obok maszyny



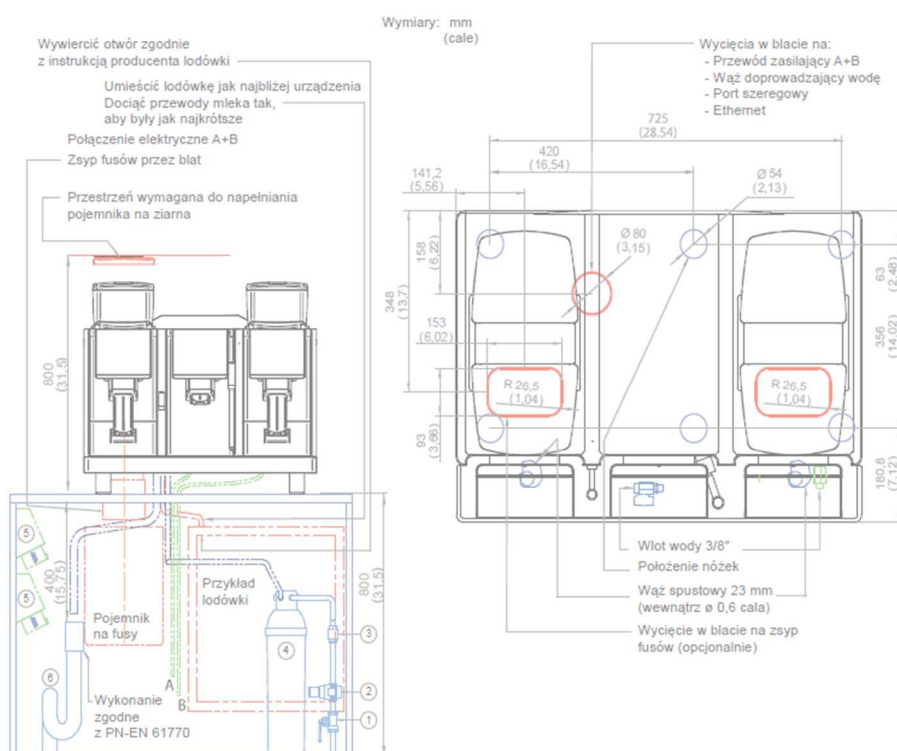
Systemy płatności



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.