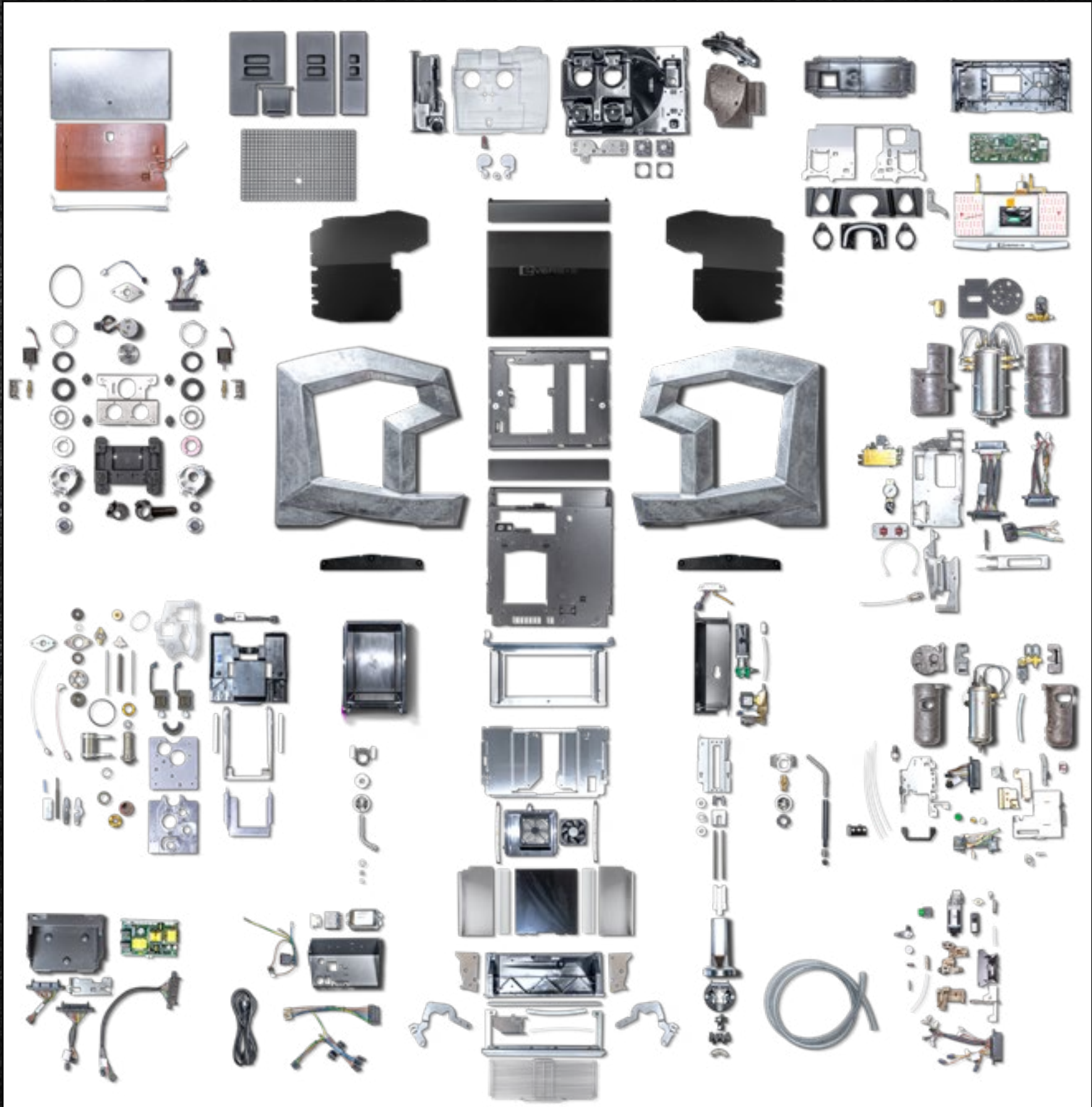


B R O S Z U R A G R U D Z I E Ń 2 0 2 1 P L

S U P E R T R A D I T I O N A L



NASZA HISTORIA 05

SUPER TRADITIONAL 09

JAKOŚĆ W FILIŻANCE 10

PERFEKCYJNE MLEKO 13

ŁĄCZNOŚĆ ZE ŚWIATEM 14

BUDOWA MODUŁOWA 16

FILOZOFIA DESIGNU 19

SERIA CAMEO 21

DETALE KONSTRUKCJI 25

DANE TECHNICZNE 27

AKCESORIA CAMEO 33

SERIA ENIGMA 35

DETALE KONSTRUKCJI 41

DANE TECHNICZNE 43

EVERSYS GLOBALNIE 66

N A S Z A H I S T O R I A

Eversys został założony w 2009 roku. Po okresie intensywnego wzrostu, przeniósł się do nowo zbudowanej fabryki w miasteczku Sierre, w sercu szwajcarskich Alp. Zmiana siedziby firmy stanowi idealny punkt wyjścia do następnej fazy rozwoju, w której Eversys będzie kontynuował swoją misję wprowadzania innowacyjnych rozwiązań dla przemysłu kawowego.

Następnym wyzwaniem Eversys będzie wprowadzenie nowych linii maszyn super-tradycyjnych. Serie Cameo I Enigma są rozwijane aby lepiej sprostać wyzwaniom stawianym dziś przed branżą kawową.





S U P E R T R A D I T I O N A L



Wizją Eversys zawsze było stworzenie mostu między światem tradycyjnych ekspresów do kawy oraz super automatów. Naszą misją jest wypełnienie tej luki i pokazanie jakie korzyści niesie to dla biznesu. Aby to osiągnąć, tworzymy harmonijną mieszankę smaku, zapachu, emocji i innowacyjnych technologii.

Teraz robimy kolejny krok. Wprowadzając nowe standardy w estetyce wzornictwa, doskonałe komponenty i wyjątkowe kolory, tworzymy dynamiczny obraz połączenia tradycji z nowoczesnością. To zainspirowało nas do wykucia nowej nazwy dla naszych ultra-nowoczesnych serii maszyn: Super Traditional.

Nasze maszyny oferują samo-kalibrację, która przekłada się na stałą jakość naparu w filiżance. Dzięki technologii ETC (elektroniczna kontrola czasu ekstrakcji) użytkownik ma swobodę w zarządzaniu i kontrolowaniu parametrów espresso. Eversys wykorzystując inteligentny algorytm zapewnia skuteczne zarządzanie jakością, spójnością i powtarzalnością każdego produktu.

Na jakość napoju w filiżance wpływ ma również innowacyjna technologia e'Levelling, która jest opatentowanym systemem automatycznego wyrównywania powierzchni zmielonej kawy. Jest to odwzorowanie kroków, które klasycznie wykonuje barista stukając w portafilter po zmieleniu świeżej kawy by upewnić się, że kawa będzie równomiernie rozprowadzona na moment przed ubijaniem i ekstrakcją.

J A K O Ś Ć W F I L I Ż A N C E



P E R F E K C Y J N I E



S P I E N I O N E M L E K O

1 - S T E P

Zaprojektowane z myślą o prostocie. Za naciśnięciem jednego przycisku program dostarcza spienione mleko bezpośrednio do filiżanki, zapewniając idealną teksturę i wzmacniając aromat espresso.

1 . 5 - S T E P

Nasza najnowsza innowacja 1,5 step sprawia, że spienione mleko jest dostarczane z dyszy bezpośrednio do dzbanka w tym samym czasie, w którym nalewane jest do filiżanki espresso. Użytkownik bez większego doświadczenia może skupić się na łączeniu kawy i mleka w piękne Latte Art.

2 - S T E P

Opcja 2-step działa z wykorzystaniem pary wodnej. Tradycyjna metoda umożliwia osiągnięcie pożądanej tekstury mleka, zależnie od rodzaju napoju, za pomocą konwencjonalnej dyszy pary. Jest to idealne rozwiązanie dla doświadczonego użytkownika chcącego oczarować umiejętnościami i rytuałem. Dodatkowo istnieje możliwość spieniania półautomatycznego dzięki funkcjom Autosteam oraz Everfoam.

W dzisiejszym, szybko rozwijającym się świecie technologii, wymiana informacji między biznesem i jego aktywami stała się krytyczna. Aby to usprawnić, Eversys dostarcza trzy rozwiązania w zakresie łączności; e'Connect, e'Connect API i e'API.

E ' C O N N E C T

Nasz wewnętrzny system telemetryczny pozwala na śledzenie i przetwarzanie danych w czasie rzeczywistym z każdego miejsca na świecie. Wspiera to wydajność i przepływ informacji w celu integracji wszystkich kluczowych wskaźników wydajności klienta w formie przejrzystych raportów.

E ' C O N N E C T A P I

API e'Connect pozwala na połączenie systemu ERP z naszymi ekspresami Eversys. Twój system ERP pobiera wszystkie istotne dane telemetryczne poprzez REST API i aplikuje własną logikę biznesową dotyczącą zarządzania informacjami zaciągniętymi z maszyny. Pozwala to na zautomatyzowaną logistykę, zarządzanie, utrzymanie i monitorowanie wskaźników KPI.

E ' A P I

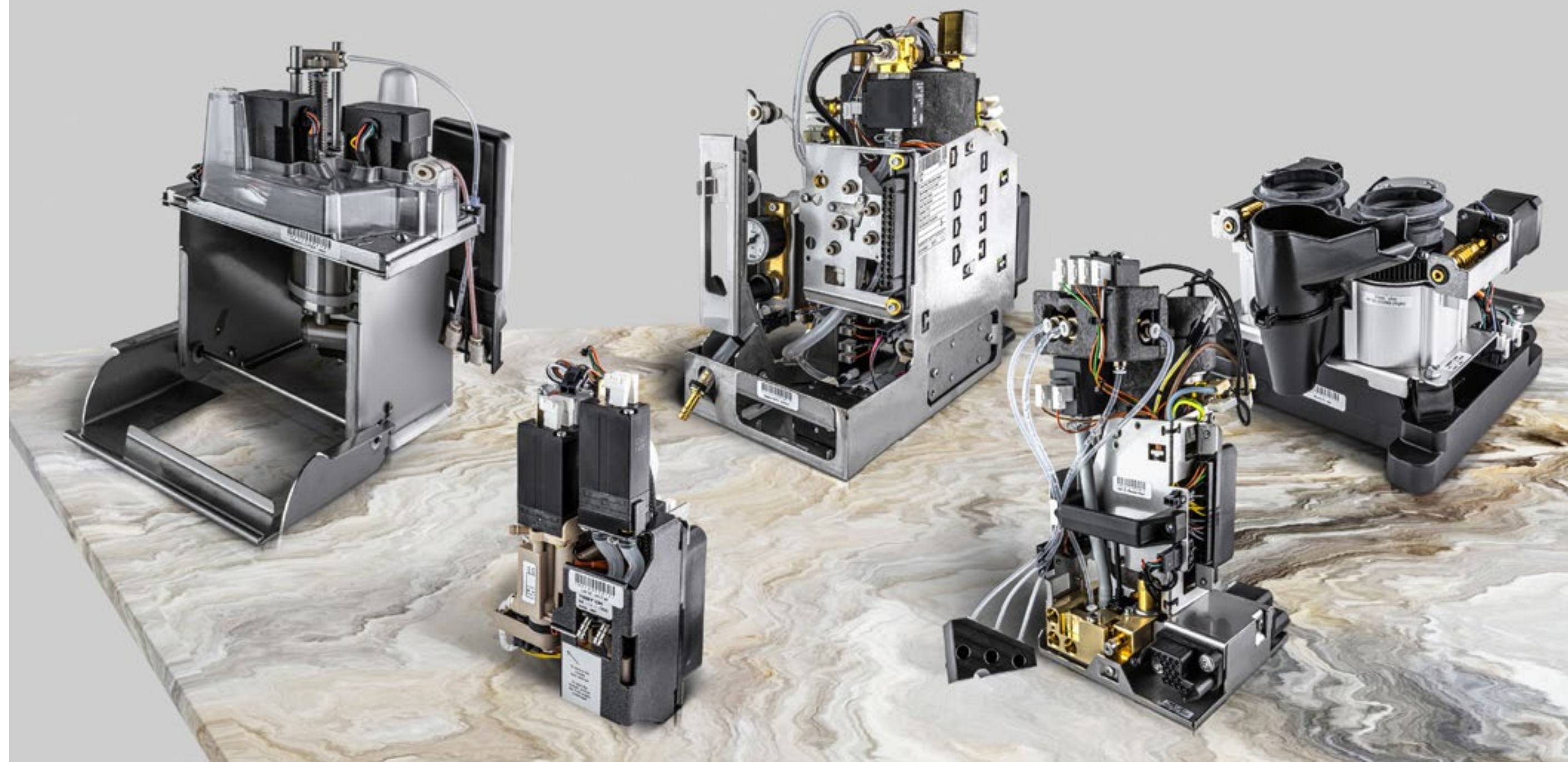
e'API pozwala na połączenie Twojego urządzenia z naszą maszyną. Dzięki temu możesz skomunikować własne moduły do płatności, zintegrować Eversys w szersze rozwiązanie, takie jak systemy vendingowe.

FUTURE PROOFED



E K S P R E S Y P R Z Y S Z Ł O Ś C I

WYDAJNA KONSTRUKCJA MODUŁOWA



Wszystkie urządzenia Eversys zbudowane są z modułów. Ułatwia to dostęp dla techników, zmniejsza czas potrzebny na naprawę i redukuje koszty utrzymania.

GRUPA ZAPARZAJĄCA

Wewnątrz naszych maszyn, w komorze parzenia, zmieści się aż 24g zmielonej kawy, co przekłada się na możliwość zastosowania szerokiego wachlarza receptur. W celu optymalizacji wydajności z każdego grama kawy, podczas parzenia espresso, wdrożyliśmy proces ekstrakcji w kierunku przeciwnym do grawitacji.

MODUŁ MŁYŃKÓW

Wszystkie nasze maszyny są wyposażone w dwa młynki pozwalając na mielenie dwóch produktów w tym samym czasie. W efekcie umożliwia to stworzenie receptury, która składa się z mieszanki dwóch różnych ziaren. Ceramiczne ostrza zapewniają precyzję mielenia i długotrwałość całego modułu.

MODUŁ MLECZNY

Mleko spieniane jest przez parę wodną, zapewniając optymalną konsystencję i smak.

MODUŁ PARY

Nasz moduł do pary i wrzątku zapewnia stałą temperaturę i wysoki poziom wydajności. Objętość bojlerów jest porównywalna do tych w ekspresach tradycyjnych.

MODUŁ HYDRAULICZNY

Moduł hydrauliczny oparty jest na niezależnym bojlerze wykorzystywanym wyłącznie do ekstrakcji kawy. Zapewnia to stałą temperaturę oraz maksymalną wydajność.

Design naszych ekspresów to połączenie estetyki i funkcjonalności, która została osiągnięta poprzez wykorzystanie naturalnych właściwości metali.

Dopracowany aluminiowy panel boczny o szczotkowanej fakturze automatycznie kojarzy się z jakością, kunsztem i trwałością. Odlana z aluminium wylewka odzwierciedla okrągły kształt spotykany w urządzeniach tradycyjnych, co w połączeniu z nowoczesną stylizacją daje niesamowity efekt wizualny.

Naturalna wytrzymałość stali nierdzewnej, z której wykonana jest taca ociekowa, wytrzyma wiele lat eksploatacji. Solidna rama, w którą wbudowana jest kratka ociekowa, stylistycznie nawiązuje do aluminiowego paska okalającego duży ekran dotykowy o rozmiarze 10.1".

Modele ST posiadają jeszcze bardziej udoskonalony design. Dynamiczna rzeźba obudowy, której powierzchnia została uszlachetniona efektem satyny, idealnie komponuje się z wykończeniami w kolorze piano-black.

Wszystkie te cechy oraz rozwiązania wynikają ze spójnej filozofii designu zarówno serii Cameo jak i Enigma: minimalizm, autentyczność, ponadczasowość.

Rossler





Nasze Cameo zostało stworzone, by jako pierwsza maszyna stać się symbolem naszej filozofii Super Traditional. Od tamtego czasu stale opracowujemy kolejne innowacje by zdefiniować i rozbudować przestrzeń między ekspresami super automatycznymi oraz tradycyjnymi. Jako lider w tej dziedzinie piszemy kolejne rozdziały naszej historii z konsekwencją, kreatywnością i mądrością.





Raw

Earth

Tempest

CAMEO / CORE



C'2CT/CORE



175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem



Dwa produkty w tym samym czasie



—



—



—



e'Levelling



—



53 kg



430 x 580 x 600 mm

C'2S/CORE

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem

Dwa produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

—

—

e'Levelling

—

60 kg

430 x 580 x 600 mm

C'2M/CORE

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
175 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem

Dwa produkty w tym samym czasie

—

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

—

e'Levelling

—

62 kg

430 x 580 x 600 mm

CAMEO / CLASSIC



C'2CT/CLASSIC

C'2S/CLASSIC

C'2M/CLASSIC



175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
175 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem



Dwa produkty w tym samym czasie

Dwa produkty w tym samym czasie

Dwa produkty w tym samym czasie



Dysza pary z Everfoam

Dysza pary z Everfoam



—

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)



Wylewka wrzółtku

Wylewka wrzółtku

Wylewka wrzółtku



e'Levelling

e'Levelling

e'Levelling



—

1.5-Step (Opcja)



53 kg

60 kg

62 kg



430 x 580 x 600 mm

430 x 580 x 600 mm

430 x 580 x 600 mm

C A M E O / S T



C ' 2 C T / S T



175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółtkiem



Dwa produkty w tym samym czasie



—



—



Wylewka wrzółtku



e'Levelling



—



58 kg



470 x 580 x 600 mm

C ' 2 S / S T

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółtkiem

Dwa produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

—

Wylewka wrzółtku

e'Levelling

—

65 kg

470 x 580 x 600 mm

C ' 2 M / S T

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
175 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółtkiem

Dwa produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzółtku

e'Levelling

1.5-Step (Opcja)

67 kg

470 x 580 x 600 mm

C'CHOCO

C'FRIDGE BESIDE

C'CUP HEATER

**C'CHOCO**

Zaprojektowany z myślą o Cameo nasz moduł czekolady posiada dwa zbiorniki na produkt instant. Daje to swobodę wyboru nie tylko czekolady, ale dowolnego składnika gorącego napoju.

C'FRIDGE BESIDE

Nasza C'fridge stojąca obok ekspresu; Lodówka idealnie dopasowana do Cameo utrzyma właściwe parametry mleka.

C'FRIDGE BENEATH

1 zbiornik na mleko. 5 litrów. Alternatywnie 2 zbiorniki na mleko w opcji - każdy po 1,8 litra. Lodówka pod ekspresem to optymalne wykorzystanie przestrzeni przy zachowaniu idealnej temperatury mleka.

C'CUP HEATER

Nasz podgrzewacz filiżanek C'cup heater, idealne uzupełnienie Cameo. Cztery podgrzewane półki i aż 180 filiżanek do espresso.

ORYGINALNA I PONAD CZASOWA

Nasza ambicja zbudowania mostu między światem ekspresów super automatycznych i tradycyjnych zainspirowała nas do postawienia kolejnego kroku. Pragniemy to osiągnąć wprowadzając nową estetykę, design, komponenty i kolory by połączyć dynamikę z duchem filozofii Super Traditional.

Ponadto dołączyliśmy najnowsze systemy takie jak e'Levelling, dyszę 1.5-Step, nowy moduł zaparzający, tradycyjną wylewkę kawy, szybszy i wydajniejszy system operacyjny oraz większe ekrany dotykowe z większą ilością wyświetlanych napojów.



ENIGMA








Earth


Tempest


Charcoal

ENIGMA / CLASSIC



E'2CT/CLASSIC



175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem



Dwa produkty w tym samym czasie



—



—



Wylewka wrzółku



e'Levelling



—



52 kg



280 x 713 x 600 mm

E'2S/CLASSIC

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem

Dwa produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

—

Wylewka wrzółku

e'Levelling

—

83 kg

560 x 713 x 600 mm

E'2M/CLASSIC

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
175 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem

Dwa produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)
Wylewka wrzółku

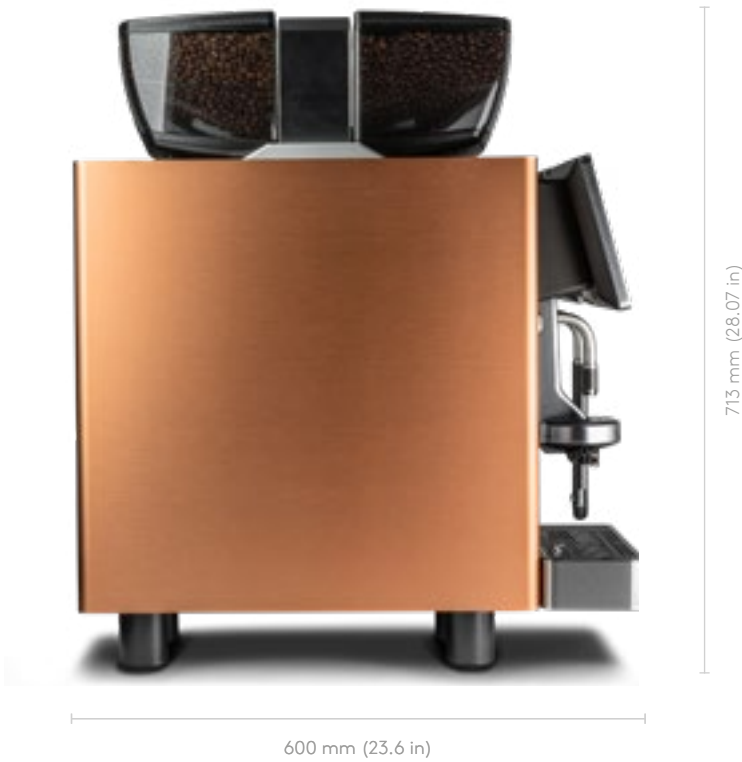
e'Levelling

1.5-Step (Opcja)

87 kg

560 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



E'4S / CLASSIC



350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem



Cztery produkty w tym samym czasie



Dwie dysze pary z Everfoam



—



Wylewka wrzłtku



e'Levelling



—



90 kg



560 x 713 x 600 mm

E'4M / CLASSIC

350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Cztery produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

2x 1.5-Step (Opcja)

94 kg

560 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



E'4S X-WIDE /
CLASSIC



350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem



Cztery produkty w tym samym czasie



Dwie dysze pary z Everfoam



—



Wylewka wrzłtku



e'Levelling



—



115 kg



840 x 713 x 600 mm

E'4M X-WIDE /
CLASSIC

350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Cztery produkty w tym samym czasie

Dwie dysze pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

2x 1.5-Step

119 kg

840 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



E'6S / CLASSIC



525 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem



Sześć produktów w tym samym czasie



Dwie dysze pary z Everfoam



—



Wylewka wrzłtku



e'Levelling



—



142 kg



840 x 713 x 600 mm

E'6M / CLASSIC

525 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Sześć produktów w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

1.5-Step (Opcja)

150 kg

840 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



SHOTMASTER CT / CLASSIC



350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem



Cztery produkty w tym samym czasie



—



—



—



e'Levelling



—



60 kg



280 x 713 x 600 mm

SHOTMASTER S / CLASSIC

350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Cztery produkty w tym samym czasie

Dwie dysze pary z Everfoam

—

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

—

91 kg

560 x 713 x 600 mm

SHOTMASTER M / CLASSIC

350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Cztery produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

2 x 1.5-Step

95 kg

560 x 713 x 600 mm

WKRÓTCE PREMIERA

ENIGMA / CLASSIC



SHOTMASTER S
PRO/CLASSIC



700 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzątkiem



Osiem produktów w tym samym czasie



Dwie dysze pary z Everfoam



—



Wylewka wrzątku



e'Levelling



—



151 kg



840 x 713 x 600 mm

SHOTMASTER M
PRO/CLASSIC

700 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzątkiem

Osiem produktów w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzątku

e'Levelling

2x 1.5-Step

155 kg

840 x 713 x 600 mm

WKRÓTCE PREMIERA

ENIGMA / ST



E'2CT/ST



175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrztkiem



Dwa produkty w tym samym czasie



—



—



Wylewka wrztku



e'Levelling



—



52 kg



289 x 743 x 600 mm

E'2S/ST

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrztkiem

Dwa produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

—

Wylewka wrztku

e'Levelling

—

83 kg

569 x 743 x 600 mm

E'2M/ST

175 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
175 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrztkiem

Dwa produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrztku

e'Levelling

1.5-Step (Opcja)

87 kg

569 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



E ' 4 S / ST



350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem



Cztery produkty w tym samym czasie



Dwie dysze pary z Everfoam



—



Wylewka wrzłtku



e'Levelling



—



90 kg



569 x 743 x 600 mm

E ' 4 M / ST

350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Cztery produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

2x 1.5-Step (Opcja)

94 kg

569 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



E'4S X-WIDE / ST



350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem



Cztery produkty w tym samym czasie



Dwie dysze pary z Everfoam



—



Wylewka wrzłtku



e'Levelling



—



115 kg



849 x 743 x 600 mm

E'4M X-WIDE / ST

350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Cztery produkty w tym samym czasie

Dwie dysze pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

2x 1.5-Step

119 kg

849 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



E'6S / ST



525 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem



Sześć produktów w tym samym czasie



Dwie dysze pary z Everfoam



—



Wylewka wrzłtku



e'Levelling



—



142 kg



849 x 743 x 600 mm

E'6M / ST

525 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Sześć produktów w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

1.5-Step (Opcja)

150 kg

849 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



SHOTMASTER CT / ST



350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem



Cztery produkty w tym samym czasie



—



—



—



e'Levelling



—



60 kg



289 x 743 x 600 mm

SHOTMASTER S / ST

350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Cztery produkty w tym samym czasie

Dwie dysze pary z Everfoam

WKRÓTCE PREMIERA

Wylewka wrzłtku

e'Levelling

TBD

569 x 743 x 600 mm

SHOTMASTER M / ST

350 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzłtkiem

Cztery produkty w tym samym czasie

Dysza pary z Everfoam

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)
Wylewka wrzłtku

e'Levelling

2 x 1.5-Step

TBD

569 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



SHOTMASTER S
PRO / ST

SHOTMASTER M
PRO / ST



700 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem

700 espresso na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
350 cappuccino na godzinę
(23s czasu ekstrakcji)
170 produktów z wrzółkiem



Osiem produktów w tym samym czasie

Osiem produktów w tym samym czasie



Dwie dysze pary z Everfoam

Dysza pary z Everfoam



—

System elektronicznego spieniania
mleka (EMT)



Wylewka wrzółku

Wylewka wrzółku



e'Levelling

e'Levelling



—

2x 1.5-Step



TBD

TBD



849 x 743 x 600 mm

849 x 743 x 600 mm

WKRÓTCE PREMIERA

Za nami dziesięć lat innowacji produktowej, dynamicznej globalnej ekspansji i rozwoju naszego zespołu. Podczas ostatniej dekady świętowaliśmy otwarcie oddziału w Hong Kongu, Ameryce północnej i Wielkiej Brytanii. W 2017 rozpoczęliśmy owocną współpracę z De'Longhi, a niedawno przenieśliśmy produkcję i zespół do nowej siedziby w Sierre.

Ostatnio opracowany plan na kolejne 3 lata jest dla nas źródłem entuzjazmu i optymizmu. Nowe produkty, koncepty, klienci i rynki... przyszłość Eversys wygląda obiecująco!





G Ł Ó W N A S I E D Z I B A

EVERSYS SA

Ecoparc de Daval A 2

CH – 3960 Sierre

Switzerland

[Click to email](#)

+41 27 305 21 21

O D D Z I A Ł Y R E G I O N A L N E

EVERSYS ASIA

16/F Tins Enterprise Center

777 Lai Chi Kok Road

Hong Kong

[Click to email](#)

+852 98672827

EVERSYS INC

545 8th Ave, Suite 540

New York

United States of America

[Click to email](#)

1-888-511-0750

EVERSYS UK & ROI

Operations Centre Unit 8, Stanley

Business Centre, Crawley

United Kingdom

[Click to email](#)

+44 20 3960 0503