



EVERSYS CAMEO CLASSIC



Relax ... it's Miko coffee

De topkwaliteit van Eversys met 1 druk op de knop

De volautomatische espressomachines van Eversys staan synoniem voor Zwitsers vakmanschap in een ultra performante

omgeving. De EVERSYS Cameo Classic combineert een stijlvolle, traditionele look met technische perfectie.

Dankzij het full colour touchscreen met gebruiksvriendelijke userinterface maakt u snel en nauwkeurig uw eigen voorgeprogrammeerde keuzes. Het toestel beschikt over een aparte uitloop voor heet water dat u met het VTT-systeem kan laten variëren in temperatuur.

Verder is het toestel standaard voorzien van een LAN-aansluiting, voor het uitvoeren van diagnoses vanop afstand en audits van de dranken. Qua techniek staat de modulaire structuur garant voor snelle en probleemloze interventies.

Dankzij het automatische poederdistributiesysteem (e'levelling) wordt het koffiempoeder in de brew kamer gelijkmatig verspreid wat zorgt voor een constante, hoge kwaliteit van uw koffie.

De optionele 1.5-Step technologie voor de Cameo Classic C'2 M creëert het perfecte melkschuim van baristakwaliteit. Melk en koffie blijven perfect van elkaar gescheiden dankzij een melkschuim-injectiearm die de exacte hoeveelheid melkschuim creëert op het moment dat uw espresso in het kopje gaat.

La qualité supérieure de Eversys par simple pression sur le bouton

Les machines à espresso automatiques de EVERSYS sont synonymes de la qualité et du savoir-faire suisse. La EVERSYS Cameo Classic combine un 'look' stylé, traditionnel avec une technique de pointe.

Grâce à l'écran tactile couleur et d'un interface utilisateur convivial, vous pouvez facilement et avec précision préprogrammer vos sélections. La machine dispose d'une sortie séparée pour l'eau chaude dont vous pouvez faire varier la température grâce au système VTT.

En outre, l'appareil est équipé de série d'une connexion réseau LAN pour effectuer des diagnostics techniques à distance et des audits des boissons consommées. En termes de technologie, la structure modulaire garantit des interventions rapides et sans problème.

Grâce au système de distribution automatique du grain moulu (e'levelling), la mouture est répartie de façon homogène dans la chambre d'infusion, ce qui garantit une qualité constante et élevée de votre café.

La technologie 1.5-Step en option sur le Cameo Classic C'2 M permet de créer une mousse de lait de qualité barista parfaite. Le lait et le café restent parfaitement séparés grâce à un bras d'injection de mousse de lait qui fournit la quantité exacte de mousse de lait lorsque votre espresso est versé dans la tasse.

Voordelen

- 15,7" touchscreen in full colour
- 24 programmeerbare selecties
- LAN-aansluiting voor afstandsdiagnose & audits
- Gedoseerd heet water met instelbare temperatuur
- Aanpasbare uitloophoogte (70-165 mm)
- 2 Molens met keramische maalschijven (64 mm)
- Metalen high-duty zetgroep (tot 24 gr)
- Poederklepje en geïntegreerde warmhoudplaat voor tassen
- Automatisch spoel- en reinigingsprogramma
- 1 of 2 koffies simultaan of 1 kan per zetbeurt
- Aanpasbare front LED verlichting
- Infrarood detectie op bonenhoppers
- Krachtstroom POWERPLUS (C'2 M/S)
- E'foam met Micro Air Dosing (C'2 M/S)
- Electronic Milk Texturing (C'2 M)
- CCI/CSI aansluiting voor optioneel betaalsysteem/kassasysteem

Opties

- Koffie doorval voorziening
- Afsluitbare bonenhoppers
- Module aanpasbare temperatuur Americano
- Configuratie Self Service
- Chocodispenser
- Tassenwarmer
- Melkkoeler (C'2 M)
- 1.5-Step melkschuimtechnologie

Avantages

- Écran tactile couleur 15,7"
- 24 sélections programmables
- Raccordement LAN pour diagnostic à distance & audits
- Dosage de l'eau chaude avec réglage de la température
- Ajustement de la hauteur du tuyau d'écoulement (70-165 mm)
- 2 Moulins à café avec broyeurs à disques en céramique (64 mm)
- Groupe espresso de haute performance métallique (jusqu'à 24 gr)
- Clapet pour la poudre et plaque chauffante intégrée pour les tasses à café
- Programme de rinçage et nettoyage automatique
- 1 ou 2 tasses simultanée ou 1 carafe par préparation
- Éclairage LED face avant réglable
- Détection infrarouge sur les conteneurs à grains
- Puissance électrique POWERPLUS (C'2 M/S)
- E'foam avec Micro Air Dosing (C'2 M/S)
- Electronic Milk Texturing (C'2 M)
- Connexion CCI/CSI pour le système de paiement/système de caisse optionnel

Options

- Bac récupérateur pour marc de café
- Conteneurs à grains verrouillables
- Module de température réglable Americano
- Configuration Self Service
- Distributeur de chocolat
- Chauffe-tasses
- Refroidisseur de lait (C'2 M)
- Technologie 1.5-Step mousse de lait

Technische kenmerken	Caractéristiques techniques	C'2 CT	C'2 S	C'2 M
Afmetingen (HxBxD)	Dimensions (HxLxP)	580 x 430 x 600 mm	580 x 430 x 600 mm	580 x 430 x 600 mm
Selecties programmeerbaar	Sélections programmables	24	24	24
Gewicht	Poids	53 kg	60 kg	62 kg
Boilerinhoud koffie	Capacité réservoir café	0,8 L	0,8 L	0,8 L
Boilerinhoud stoom	Capacité réservoir vapeur	-	1,6 L	1,6 L
Kopjes espresso/u	Tasses espresso/h	175	175	175
Kopjes heet water/u	Tasses d'eau chaude/h	150	150	150
Capaciteit koffiekolven	Capacité conteneurs grains	2 x 1,2 kg	2 x 1,2 kg	2 x 1,2 kg
Capaciteit opvangtray voor koffiedroesparties	Capacité bac à marc	400 gr	400 gr	400 gr
Vermogen bij 220-240V, 50/60HZ, 16A	Puissance à 220-240V, 50/60HZ, 16A	2500 W	2800 W	2800 W
Max. verbruik bij 3x400V+N	"Max. consommation à 3x400V+N"	-	< 8100 W	< 8100 W
Verbruik in stand-by mode	Consommation en mode stand-by	< 2 W	< 2 W	< 2 W
Waterdruk	Pression d'eau	2,5 - 4 bar	2,5 - 4 bar	2,5 - 4 bar

