



WÄHLEN SIE IHRE REGION AUS:

Asien	Ozeanien
Mittel-/Süd-amerika	Nord-amerika
Europa	Mittlerer Osten

L'2c L'2m L'2s L'2ms

Gewicht	60 kg (Schätzung)
---------	-------------------

LEISTUNG (BIS ZU)

Espresso/h (23 s)	175			
Heißwasser/h (200 ml)	120			
Pulverprodukte/h	120			
Cappuccino/h (23 s)	-	120	-	120
Auto. einstellbare Heißwasser-Temperatur	Ja	Ja	Ja	Ja
Everfoam (eFoam)	-	-	Ja	Ja
Milchsystem mit EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Ja	-	Ja

SPANNUNG/LEISTUNG

Leistungsaufnahme (Standby-Modus)	Weniger als 2 W
-----------------------------------	-----------------

WASSER

Einlassschlauch	Edelstahl-Panzerschlauch G 3/8 Zoll Innengewinde x 2 m
Abflussschlauch	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m
Druck	2,5 - 4 bar. Wenn der Wasserdruck höher als 4 bar ist, muss ein Druckminderer installiert werden.
Durchflussrate	Um Schäden an der Wasserpumpe zu vermeiden, muss am Wasserzulauf der Maschine ein Wasserdurchfluss von mindestens 140 l/h (2,4 l/min) gewährleistet sein.

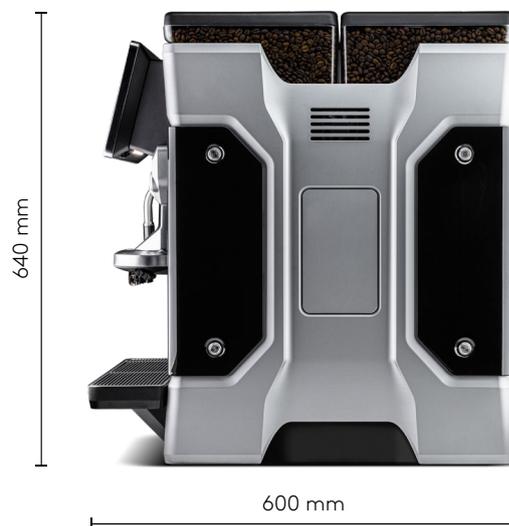
TECHNISCHE DATEN

Brühkammer	1 x 24 g
Mahlwerk	Bis zu 4 Mahlwerke Keramik-Mahlscheiben - 64 mm
Display	1 x Touchscreen 256 mm (10.1") 1280 x 800 px
Bohnenbehälter	Bis zu 4 Bohnenbehälter 2 x 1.2 kg 2 x 0.6 kg
Pulverbehälter	2 x 1 kg (option)
Höhe Kaffeeauslauf*	max. 200 mm
Höhe Heißwasserauslauf*	190 mm
Schnittstellen	1 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Tassenwärmer	-
Kaffeeboiler	0.6 L
Dampfboiler	0.8 L
Satzschublade	400 g

\*gemessen von der Tropfchale



360 mm



640 mm

600 mm

## VOR DER INSTALLATION SICHERHEITSANWEISUNGEN LESEN

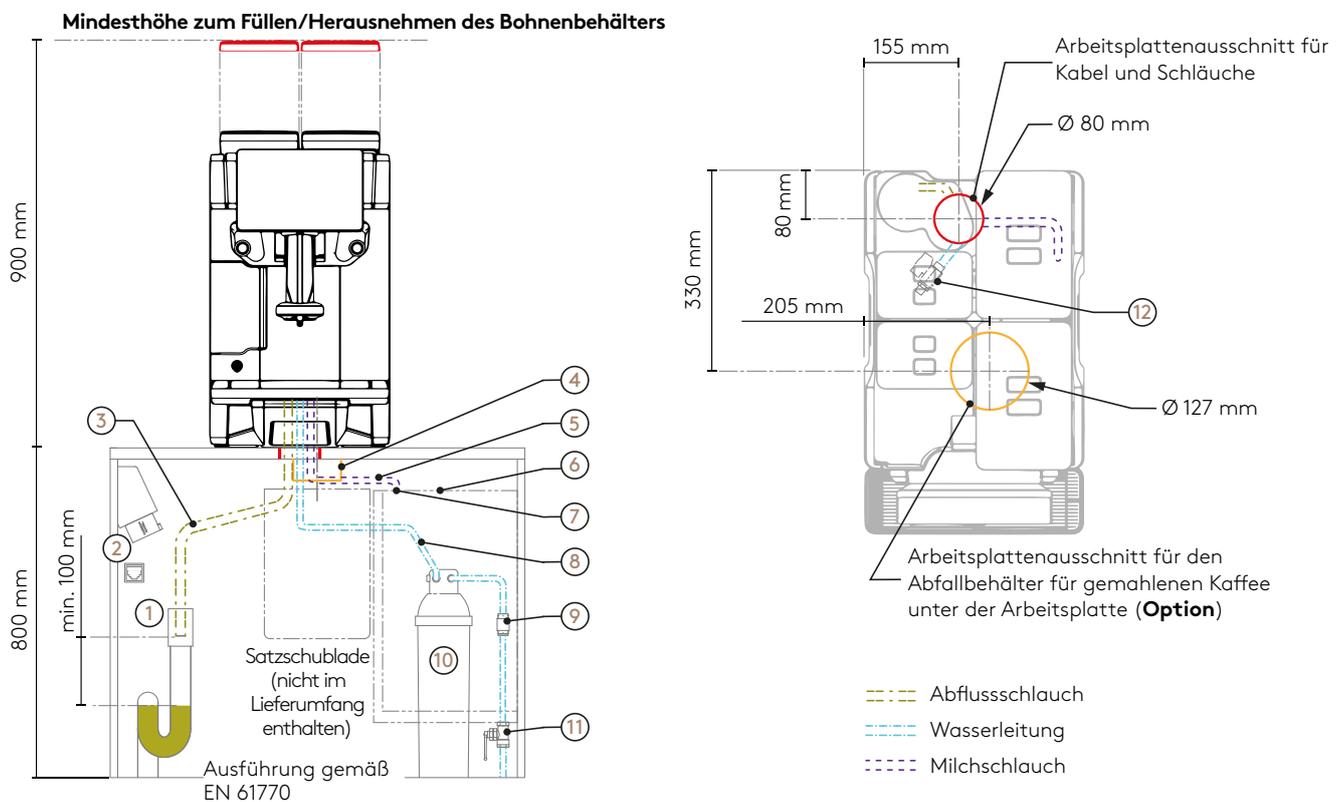
- Wasserqualität und -druck prüfen
- Filtertyp und -größe definieren und Platz kontrollieren
- Wenn keine Entkalkpatrone verwendet wird, muss ein Aktivkohlefilter installiert werden
- Sicherstellen, dass die Maschine auf einer flachen und stabilen Oberfläche steht
- Arbeitsplattenausschnitt prüfen
- Wasseranschluss kontrollieren
- Prüfen, ob die Stromversorgung den örtlichen Normen entspricht
- Prüfen, ob die Stromversorgung den Maschineneinstellungen entspricht
- Sicherstellen, dass keine anderen Geräte an dieser Stromleitung angeschlossen sind
- Alle Punkte mit dem Kunden vor Ort kontrollieren
- Sicherstellen, dass Originalkaffee verfügbar ist
- Sicherstellen, dass kalte Milch verfügbar ist (Option)
- Getränkerezepturen und Fassengrößen prüfen
- Sicherstellen, dass ein Milchkännchen vorhanden ist (Option)

## NACH DER INSTALLATION

- Die Reinigung erklären und die Mitarbeiter mit Hilfe der Kurzanleitung (QRC) einweisen. Hier herunterladen: <https://support.eversys.com/hc/sections/360005727297>.
- Die Daten der Maschine auf einem USB-Stick speichern und an [data-upload@eversys.com](mailto:data-upload@eversys.com) senden. Siehe: <https://bit.ly/3yTzsWo>.

## VORBEREITUNG

- Die Prüfliste der Voraussetzungen für die Erstinbetriebnahme hier herunterladen: <https://bit.ly/3m7CL91>.
- Den Arbeitsplattenausschnitt im Maßstab 1:1 hier herunterladen: <https://support.eversys.com/hc/articles/6055661430929>.



1. Ablauf mit Siphon, Einlass mind. Ø 56 mm
2. Steckdose nach örtlicher Vorschrift und RJ-45-Anschluss (eConnect).
3. Abflussschlauch - **Stellen Sie sicher, dass der Auslass des Ablaufschlauches im Siphon liegt, aber nicht mit dem Abwasser in Kontakt kommt. Der Schlauch muss immer Gefälle haben.**
4. Abfallbehälter für gemahlene Kaffee unter der Arbeitsplatte (Option).
5. Milchschräume so weit wie möglich kürzen.
6. Kühlschrank so nah wie möglich an der Maschine platzieren.
7. Loch gemäß Anleitung des Kühlschrankherstellers bohren.
8. Edelstahl-Panzerschlauch G 3/8 Zoll Innengewinde.
9. Rückschlagventil nach örtlicher Vorschrift installieren.
10. Entkalkpatrone oder Aktivkohlefilter installieren.
11. Druckminderer – nur wenn Wasserdruck 4 bar übersteigt.
12. Wassereinlass 3/8".

### Empfohlene Wasserqualität

Gesamthärte: 5 – 8° dGH  
 Karbonathärte: Max. 6° dKH  
 pH-Wert: ideal 7,0 – 7,2

*Weitere Informationen sind im Inbetriebnahmehandbuch (DEMNÄCHST verfügbar) enthalten.*

Ihr örtlicher Vertriebspartner



WIR PRÄSENTIEREN:  
UNSERE DNA IM KOMPAKTFORMAT

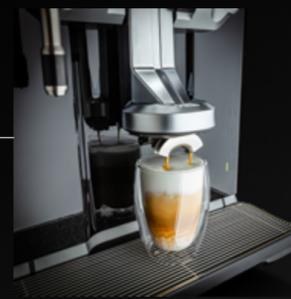


### MAHLWERKE

Die Maschine kann mit bis zu vier Mahlwerken ausgestattet werden, um verschiedene Bohnensorten zu verarbeiten.

### MILCH-MODUL

Beim 1-Step System wird die Milch mit Luft aufgeschäumt, was ein optimales Aroma und eine konsistente Textur garantiert.



### PULVER-MODUL

Unsere Ingenieure haben eine Optionales Pulvermodul mit 2 Behältern entwickelt.



2 x 600gr / 2 x 1,2kg Configuration



# LÉGACY

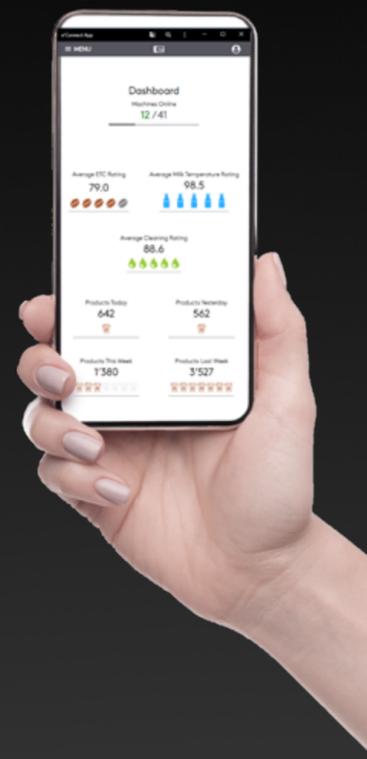
< BACK TO THE FUTURE >

ÄSTHETIK



### TELEMETRIE

IHRE KAFFEEMASCHINE MIT  
DEM DRAHT IN DIE ZUKUNFT



### SPEZIFIKATIONEN

Gewicht  
**60 KG**

Espresso/h  
**175**

Heißwasser/h (200 ml)  
**120**

Pulverprodukte/h  
**120**

Cappuccino/h (23 s)  
**120**

Auto. einstellbare Heißwasser-Temperatur

Milchsystem mit EMT (Electronic Milk Texturing)

DIE NEUE MASCHINE VON EVERSYS BENÖTIGT WENIG PLATZ  
UM EXZELLENTE KAFFEE ZUZUBEREITEN.  
SIE IST DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR

○ BÜROS

○ SCHNELLRESTAURANTS

○ MINIMÄRKTE UND TANKSTELLEN

○ KLEINE CAFÉ-KETTEN



EVERSYS