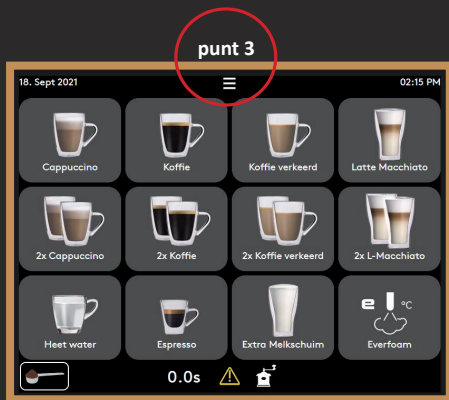




Snel en eenvoudig reinigen

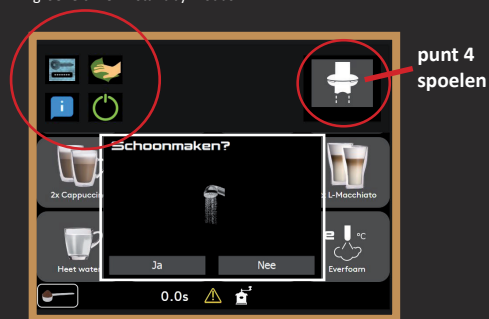
De dagsluit reiniging duurt 10 minuten en doet de machine helemaal zelf zodra je op start hebt gedrukt. Je hoeft niet te wachten!

1. (mobiel) zorg dat de schoon watertank vol is
2. (mobiel) zorg dat de vuilwatertank leeg is
3. druk kort op 'de 3 streepjes' beeld links boven
4. druk 'spoelen' in tot je pop-up krijgt (rechtsboven)
5. kies voor 'ja' om reiniging te starten

Duurzaamheid: je machine gaat automatisch in eco-modus tot de volgende ochtend. Maak tijdens machine reiniging de koeling van binnen goed schoon, doe de melkbakken, deksels en pitchers in de vaatwasser.

Controleer dat de uitgiftekop ook schoon blijft van melk en koffie resten door tijdens gebruik regelmatig met een schone doek deze schoon te maken.

sleuteltje: gebruik wanneer service support aan de telefoon
blauwe i: machine informatie
hand + doekje: Covid scherm reiniging
groene cirkel: standby modus



Toch nog iets samen overleggen of vragen? Bel ons 365 dagen per week en 24/7 op +31703227474.

Je krijgt altijd een service professional aan de lijn die je graag helpt. We kijken dan direct live mee in de machine.

Product toetsen Alle toetsen werken als start/stop knop. Om een product te bereiden druk je de toets van je keuze en de espresso machine begint direct met de bereiding. Stoppen? druk op dezelfde toets.

Verhogen/verlagen uitgifte kop Dit doe je door met twee vingers de beiden zijden vast te pakken en de uitgiftekop met zachte druk naar boven of naar beneden te schuiven.

Koppenwarmer Warme koffie producten in koud servies maakt het product 20 graden kouder. Dat is zonde! Zet je servies op het vrije gedeelte bovenop de espresso machine.

Verse ingrediënten (bonen en melk) Iedere dag starten met verse ingrediënten zorgt dat je de beste koffies aan je gasten kunt serveren.

Bonen Vul tijdig bonen in beiden bonenhouders bij. Doe dit zorgvuldig. Iets anders bij de bonen dan bonen zal de espresso machine blokkeren en daardoor kun je vervolgens geen koffies meer maken. Let op, bonen zijn vers en er kan per ongeluk ook wel eens iets anders dan bonen in de zak meekomen (houtje)



Decaf (verse maling) Druk eerst op de decaf button, kies vervolg je product en volg instructie op scherm.



Residulade legen



Melkslang uiteinde altijd laten zitten,



zonder deze tuut kun je geen melk dranken maken....

Melk Zorg dat je voldoende koude melkvoorraad hebt (3-5 graden celsius) waarmee je kunt werken. Is de melkcontainer leeg, maak deze dan eerst goed schoon voordat je nieuwe melk bijvult. Zo voorkom je eiwit bacterie groei -> onhygiënisch en schadelijk.

INFO meldingen Zie je een gele driehoek in je display verschijnen? Raak deze aan en volg de instructie. Kom je er niet uit, ga niet verder, maar bel onze service lijn op telefoon 0703227474 en voorkom schade.



Barista-kwaliteit

Espresso koffie bereiding vergt toegewijde precisie. De juiste optelsom van grammage, maling, druk, temperatuur en de consistente handhaving van extractie tijden zijn van essentieel belang. Iedere keer weer. Eversys zorgt bij iedere druk op de knop voor Barista gemaakte espresso kwaliteit.



Consistentheid

Zodra het smaalprofiel en recept professioneel zijn vastgelegd zorgt het e'Barista systeem voor de consistente productie. Dmv elektronische monitoring is kwaliteit gegarandeerd. Maximaal rendement is de basis waar op gerekend mag worden.



Telemetrie "Pull"

e'Connect TM geeft direct gepersonaliseerd inzicht in essentiële productie parameters van uw espresso machine park. Productiviteit per uur, dag, maand, per product type, religing en storingsmeldingen. Informatie om te schakelen in kwaliteit en gebruik.



e'Foam™

Een van de meest gecompliceerde technieken in het bereiden van melk koffies is het opschuimen van de melk. Met e'Foam introduceert Eversys automatische dosering van stoom en lucht om het gewenste microfoam te maken zoals een top barista dat kan. Super melkschuim als Latte Art.



API

Eversys API technologie maakt het mogelijk om via en met andere tools te communiceren; betadsystemen, data rooms, barista robot, gezichtsherkenning... Ieder dag komt er wel een nieuwe API connectie bij, informeer naar de mogelijkheden.



Onderhoudsplanung

Eversys service systeem werkt met een breed pakket van onderhoudsplanung, online, remote en op locatie worden afgewisseld en passend bij de service vraag in overleg met u ingezet en uitgevoerd.



Eenvoud

Gemak dient de mens bij Eversys. Helderre keuzes op een duidelijk touchscreen. Overzichtelijk door simpele iconen en de mogelijkheid tot eigen afbeeldingen. Koffie recepten zijn naar wijze keuze te programmeren achter 1 druk op de knop. Geen toeters en bellen, gewoon super koffie.



Buffer ruimte

De Eversys espresso machines zijn compact en passend in de gebruiksomgeving. Alle machines kunnen strak worden ingebouwd zodat u echt netto oppervlak beschikbaar heeft voor uw volledige buffet uitgifte.



Modulair

De Eversys espresso machines zijn modulair gebouwd. Onderhoud en reparatie kan hierdoor snel en efficiënt in enkele ogenblikken plaatsvinden met een gegarandeerd de laagste uitvaltijd.



e'clean™

Schoonmaken is een must. Maar het moet tegelijkertijd ook niet moeilijk zijn. Het schoonmaken van de Eversys espresso machine doet u in 10 minuten en met slechts 1 druk op de knop. Het melksysteem wordt automatisch gespoeld en de reinigingsstobetten zitten in een handig kant-en-klaar systeem in de machine. Schoonmaken is simpel en doeltreffend.



Data rapportages

Alle handelingen van julle Eversys espresso machines worden vastgelegd waardoor verschillende soorten data rapportages worden gemaakt; piekdrukten, hardlopers, hygiëne, dubbele zettingen, verbruik van koffie en melk enzovoorts. Kom kijken welke rapportages voor julle werkt.



Data bescherming

Transparant als we zijn in de ontwikkeling van technologie, zo dicht zit ons online telemetry systeem met het ophalen en terugsturen van data. Vraag naar onze oplossing voor u en ervoor de beste service zowel online als offline.



Productiviteit

Eversys bouwt en verkoopt betrouwbare espresso machines die gemaakt zijn voor iedere locatie van high traffic koffie tentje tot kantoor pantry. De hoge kwaliteitsnorm voor smaak én productie maakt Eversys wereldwijd marktleider.



Geen compromis

Eversys gaat iedere uitdaging aan. Presteert uitmuntend met in-cup kwaliteit, ergonomie, productiviteit, lage kosten door beperkte utilid, toegang op afstand, intuïtief gebruikers interface en heel veel andere vooruitstrevende techniek.



Telemetry "Push"

Geeft de mogelijkheid uw machinepark realtime te managen zodat u de efficiëntie kunt vergroten en rendement kunt verhogen vanuit i control center. Wanneer u belt met ons service center kijken we direct mee in de machine en kunnen u online vaak helpen met de oplossing van uw vraag.



Consistent product

Doordat Eversys gemaakt is voor hoog volume dienen hardware en software uitmuntend te zijn en goed samen te werken. Eversys heeft beiden afdralingen dan ook in eigen beheer en kan alleen zo zorgen dat iedere kop is zoals je die hebt bedoacht.



Altijd operationeel

Doordat we samen met julle de beste service kunnen implementen zorgen we er samen voor dat julle Eversys espresso machines operationeel zijn als dat van ze verwacht wordt.



Duurzame priortiteitsladder

We zijn ontstaan vanuit de wens tot het maken van een duurzame espresso machine en maken iedere dag weer een innovatieve nieuwe stap naar een betere toekomst.

coffeelab.eversys.nl



Lage arbeidskosten

Het e'Barista systeem optimaliseert gebruikersgemak en productiviteit. Na kenninlooping met de machine en een korte instructie maakt iedere medewerker de mooiste Barista Style koffie's en Latte Art. Voor het bereiden van top koffies hoeft geen lange cursus meer vooraf te gaan.



Preventief waarschuwen

Vooraf de medewerker het merkt in het dagelijks gebruik zorgt een Eversys voor een preventieve melding in de telemetry en maakt vast een ticket aan voor de service desk.



10 jaar /1 miljoen koffies

Dat is de belofte die we deden in 2009 bij het maken van de eerste espresso machines. inmiddels zijn we daar succesvol overen en draaien deze machines nog naar tevredenheid.

