

Het e'Barista Systeem™



- 1 Koffie malen
- 2 Aandrukken
- 3 Temperatuur controle
- 4 Bereiden
- 5 Melk opschuimen
- 6 Uitgifte



Het e'Barista Systeem

Gedreven door passie voor ultieme bean-to-cup kwaliteit heeft Eversys de grenzen van automatische espresso productie tot het extreme weten te verleggen. Traditionele 'Barista kunde' is vertaald naar sublieme techniek van malen, tamping, temperatuur en bereiding. Samen met de intelligente software controleren we de in-cup kwaliteit constant en corrigeren we volautomatisch waar nodig.

Waarom het e'Barista Systeem?



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 ook bij grote productie (525 kop/uur) voor Barista made espresso's.



Productiviteit

Hoge productie capaciteit uit een zeer compacte espresso machine. Eversys bouwt en verkoopt betrouwbare espresso machines die gemaakt zijn voor high traffic locaties. De hoge kwaliteitsnorm voor smaak én productie maakt Eversys wereldwijd marktleider.



Eenvoud

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



Lage arbeidskosten

Het e'Barista systeem optimaliseert gebruikersgemak en productiviteit. Na kennismaking 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 scholing meer vooraf te gaan.



Consistentheid

Zodra het smaakprofiel 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.



Telemetry "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, reiniging en storingsmeldingen.



Telemetry "Push"

De Eversys espresso machines geven, waar ter wereld, realtime informatie zodat u de efficiëntie kunt vergroten en rendementen kunt controleren en verhogen.



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 reinigingstabletten zitten in een handig kant-en-klaar systeem in de machine. Schoonmaken is simpel en doeltreffend.



Buffet Ruimte

De Eversys espresso machines zijn compact. Vanaf 28 cm buffet ruimte serveert u al 350 espresso per uur. Alle machine kunnen strak worden ingebouwd zodat u echt netto oppervlak beschikbaar heeft voor uw volledige buffet uitgifte.



Geen Compromis

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



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.



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.

CONTACT

Eversys Nederland BV
Bezoek: Westvlietweg 60, Den Haag
Post: Postbus 95373, 2509 CJ Den Haag
telefoon: +31.70.322.74.74
info@eversys.nl

Voor meer informatie bezoek:
www.eversys.nl

Eversys AG
Rue du Biais 19
1957 Ardon, Switzerland
www.eversys.ch

Wereldwijde distributie

Eversys heeft een wereldwijd netwerk van getrainde en toegewijde nationale en regionale distributeurs. Deze partners bieden een volledig service pakket van machine verkoop, service, onderhoud en training.



e'Connect™, e'Barista™, e'Foam™ and e'Clean™ zijn trademark eigendom van Eversys AG. Deze flyer is ontworpen voor communicatie doelstellingen en informatie kan altijd veranderen.

Ultieme Productiviteit

e6
e6^m

Gemaakt voor locaties waar Ergonomie, Productiviteit en Kwaliteit van groot belang zijn

e'6

- slechts 84 cm breed
- 525 espresso per uur
- 1 stekker (400V / 16A)
- 7 producten tegelijk

e'6m

- 350 melk producten +175 espresso per uur
- Everfoam e'Barista systeem
- ook in Self-service opstelling mogelijk



Compact en Efficiënt

e4
e4^m

Past altijd, speciaal waar Productiviteit op een relatief klein oppervlak van belang is

e'4

- 56 cm breed
- 350 espresso per uur
- 5 producten, 2 koffie uitgiften + heet water
- Gelijktijdig espresso's, heet water en stoom

e'4m

- 350 producten per uur
- ook in bredere self-service uitvoering mogelijk
- Everfoam e'Barista systeem



Economisch en Praktisch

e2
e2^m

Gemaakt voor locaties met kleinere productie waar consistente Kwaliteit belangrijk is

e'2

- 56 cm breed
- 175 kop per uur
- mogelijk op 230V / 16A
- Heet water, continue stoom en espresso's

e'2m

- Everfoam e'Barista systeem
- 175 melk producten per uur
- met druk op knop ook alle melk koffies

Goed te combineren met NFC/pin betaal systeem en als stand-alone koffie punt



e2^{ct}



Compact Efficiency
Gemaakt voor pure espresso's en koffies

- 28 cm breed
- 175 espresso/koffie per uur
- 2 producten tegelijk

Chatmaster



Productiviteit... When size matters
Hoog volume espresso productie

- 28 cm breed
- 350 espresso per uur
- 4 espresso tegelijk bereiden!

e4^m
Self-Service



Productie en Ruimte

Gemaakt voor zelfbedieningslocaties, waar kwaliteit, bedieningsgemak en snelheid belangrijk is

- 350 espresso/250+ melk producten per uur
- 2 afzonderlijke uitgiften
- NFC/pin betaal optie
- 1 betaalsysteem/2 uitgiften