



Coffee



Double espresso

Espresso



Double espresso



1.5-Smg



Hot Water

Milk Foam



Espresso



Auto Brew



Sartem

EVERSYS

EVERSYS

de lekkerste ambachtelijk gemaakt

HOT & COLD

koffie | thee | melk | choco | matcha



Contact

• Bel 24/7/365 naar +31703227474
voor directe live ondersteuning

Een offerte op maat?
Kies model op eversys.nl en
vraag uw aanbieding.

Eversys Nederland BV
Westvlietweg 60
2491 ED Den Haag

Bezoek onze werkplaats met showroom!
De espresso machine is altijd warm; neemt u
uw koffiebonen en favoriete melk mee en we
maken samen een fine kop koffie of thee.



Samen

Dit is ons aanbod aan u. Partner zijn voor het leveren en onderhouden van Eversys espresso machines voor tenminste 1 miljoen koffies / 10 jaar.

Door samen met onze opdrachtgevers te blijven verbeteren en kritisch naar ons zelf te kijken forceren we een groeiende marktpositie op basis van een uitmuntende klantbeleving.

- simpel en slim
- hoogste kwaliteit
- data pull & push
- verantwoord ondernemen
- grenzen bestaan niet

Met plezier presenteren wij hierbij onze diensten en producten. We kijken uit naar jullie CTMC vraag.

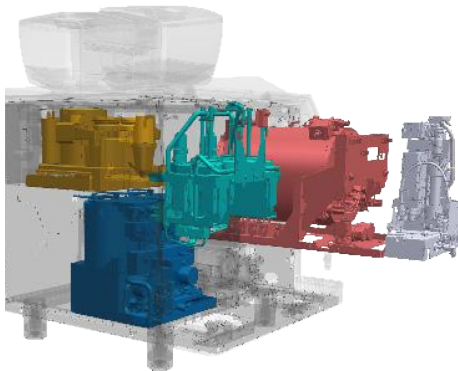
Alle Eversys collega's zijn u graag van dienst met 'global service & local smile'.

TIP: digitaal: klik op groen onderstreept woorden
of voor print: scan de QR voor de online extra's.



Service

Hospitality met karakter en kennis van koffiezaken. Eversys verkoopt service en daar leveren we de beste espresso machines bij. Tegenwoordig kunnen alle espresso machines mooie koffies maken. Het gaat er echter om welke leverancier de telefoon opneemt als je machine weigert terwijl er gasten aan de bar staan. Ons kun je 365 dagen per jaar, 24 uur per dag op alle 7 dagen van de week bellen. Je krijgt altijd een technisch medewerker aan de lijn die je direct en kundig uitleg geeft en helpt.



2-uurs service

Conform het service basis model van Eversys leveren we 24/7 support. Telefonisch oplossen lukt voor 7 van de 10 meldingen, 15% lossen we inmiddels preventief online op en 20% vraagt om daadwerkelijke technisch handjes op locatie. We wisselen dan binnen maximaal 2x 60 minuten de kapotte module voor een nieuwe. Je kunt snel weer koffie serveren aan je gasten.



- 24/7 telefonische support
- 24/7 live online monitoring van alle machines
- 15% wordt preventief online voorkomen
- toch op locatie? in max 2x 60 minuten en module wissel in gemiddeld 20 minuten
- flexibele service contracten
- tijdelijk bijhuren mogelijk
- uniek: machine ombouw ipv vervangen

preventief

Dankzij ons unieke online telemetry service bord hebben we live inzicht in de werking van alle Eversys espresso machines. Als een van de bewegende delen (zethuis) langzamer gaat lopen merkt de gebruiker daar nog niks van, maar ontvangen wij een preventief signaal. Zo lossen we preventief zaken op zonder dat de gebruiker dit merkt en voordat er merkbare problemen van komen. Dat is service anno 2023!

operationeel



Als er onverhoopt errors optreden repareert Eversys nooit op locatie. De getrainde Technisch medewerker (Swopper) wisselt de getroffen module voor een werkende variant, controleert product instellingen en zorgt dat de gebruiker snel weer koffies bereiden kan. Ter indicatie, een gemiddelde module wissel is in 20 minuten uitgevoerd. zie hoe op [video](#).

Ons no nonsense service contract bevestigt onze praktische mentaliteit. In de bijlage een kopie met onze KPI's en SLA belofte of lees [online](#).



flexibel



24/7, 12/5 contract voor onderhoud. Alles kan en ook een combinatie van service levels is mogelijk binnen uw machinepark. Voor alle contracten geldt in het eerste jaar geen factuur, maar wel de gekozen service!

Duurzaam

Eversys onderschrijft de circulaire 'prioriteitsladder' in al haar product fasen. Van conceptuele geboorte tot ontmanteling in herbruikbare elementen als de machine echt niet meer als espresso machine mag functioneren. Trace-able second life.

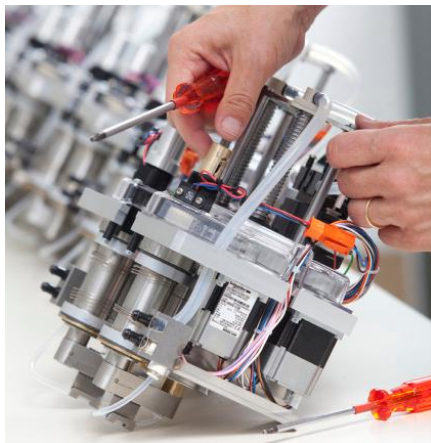
- Eversys is voor 93% van staal gemaakt
- geen warmte verlies door direct contact tussen boiler en zethuis
- bewust minimaal verbruik van water
- dubbele productie capaciteit met de helft aan energie verbruik
- 2, 4 of 6 gelijktijdige koffie uitgiften
- productie van 175, 350, 525 of 800 koppen/uur
- Klein buffet oppervlak : slechts 28-84 cm



Eversys denkt vanaf haar start in 2009 "anders" over het maken van espresso machines. Gebruik van duurzaam materiaal, energie besparing, hergebruik van grondstoffen. Praktisch circulair denken en dat zie je terug bij tevreden gebruikers.



Benieuwd naar onze 10 punten die Eversys onderschrijft? [Lees verder...](#) Matt Perger onze brand ambassador laat het ook graag zien op [video](#).



Re-design

Anders ontwerpen ten behoeve van: een langere levensduur, een modulaire opbouw, zeer compact én van duurzame materialen. Flexibel en uitwisselbaar.

Open API

Anders ontwerpen is ook in de software vanaf dag 1 gedaan. We hebben de beste [open API](#) om alle verbindingen en aansturingen mogelijk te maken.



Circulaire makeover



De machine is prima, ook na 1 miljoen koffies, maar het oog wil ook wat... Wij begrijpen dat en hebben een oplossing bedacht met de circulaire makeover. Zie voor meer informatie de [video](#) van de ombouw.



Met eigen ogen zien hoe dit werkt? We vertellen graag waar de CMO machines aan het werk zijn.

Re-cycle

Is een machine of onderdelen echt "op" dan ontmantelen we de materialen in alle recyclebaren supgroepen voor verwerking op maat door onze gespecialiseerde leveranciers.

re-furbish

Het duurzaam herstellen van modules is de kern van onze service dienstverlening. Niet alleen voor het oplossen van een storing, maar ook bij het verbeteren van de machine of upgraden naar een nieuwe wens vanuit de markt. Denk aan de omslag van 100% diermelk producten naar zo'n 40% plantmelk producten en nog maar 60% diermelk. Met software en een technische update blijf je storingsvrij en heb je geen nieuwe machine nodig.



repair

Nieuwe producten maken van gebruikte. Onze werkplaats is uitgerust met moderne apparatuur als ultrasonic reiniger waarbij geluidsgolven kalk verwijdert in bijv. boilers. Niet alles hoeft weg gegooit te worden: na een ultrasonic badje is onze RVS stoomboiler niet van nieuw te onderscheiden.

Opleiden

Blijvend opleiden van medewerkers helpt in het voorkomen van schades door onbedoelde gebruikersfouten. Het geeft medewerkers meer kennis en uiteraard groeit daarmee het werkplezier en de omzet. Online feedback is de rode draad. Samen met jullie maken we een operationele opleidingsplan op maat. Zo past alles precies in jullie bestaande formats.



slimme machine

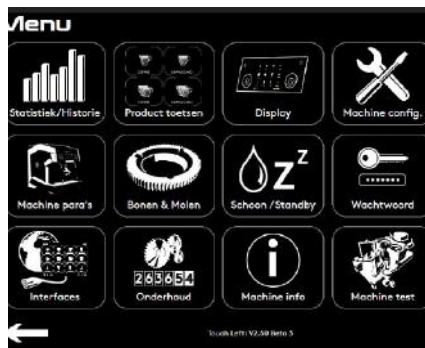
Sensoren meten het gebruik van reinigingsmiddel en bij onjuist gebruik ontvangt de gebruiker tips van de machine. Worden deze niet opgevolgd dan zal de machine na 4x "blokkeren". Door de blokkade ontstaat telefonisch contact met onze service desk en helpen we de gebruiker met uitleg, we onderzoeken samen de oorzaak en lossen preventief het probleem op. Zo zijn er verschillende digitale pluspunten beschikbaar voor hedendaagse groei.



Nederlands

De apparatuur maakt gebruik van de Nederlandse taal, heldere afbeeldingen en pictogrammen om daar waar nodig de gebruiker een handeling te laten verrichten.

Switchen naar andere talen spreekt voor zich. Zo is Eversys multi inzetbaar.



mens & machine

Bereiding van iedere kop is volgens het samen geprogrammeerde smaakprofiel.

Iedereen kan het! En er is constante live monitoring door de intelligente robot zorgt voor optimale kwaliteitscontrole: hoge marges in optimaal verbruik van alle ingrediënten die horen bij een prachtige kop koffie. Bij de aanschaf van een Eversys espresso machine trainen we samen met jullie trainers aan het bedienende team hoe de 'perfect serve' klaar te maken.



E-Barista

Eversys espresso machines werken als een gerobotiseerde barista. Ze meet, weet, stelt bij, geeft preventief waarschuwingen en tips. Het klinkt gek maar onze E-barista heeft product kennis en stopt liefde in iedere kop koffie. Hospitality wise, een tevreden gast. Commercieel gezien een winst-pakker.



meten is weten

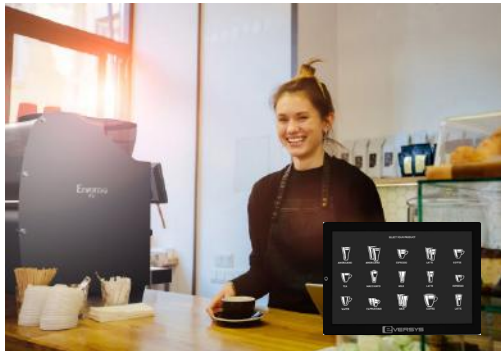
Artificial intelligence, oftewel de espresso machines is zelflerend. Ze past daar waar de gebruiker een foutje maakt een aantal product parameters zelf aan (ander type bonen, warme melk in koeling ipv de standaard voorgekoelde etc). De gegevens zijn via het management dashboard uit te lezen. In overleg met de supervisor stemmen we hiermee het (her)opleiden van de medewerkers af. Een verfijnde (herhaal)training kan ook zitten in het effectiever gebruiken. Dubbele product zettingen in piek periodes ipv enkele product bereiding bijvoorbeeld. Beter product, sneller voor de gast en goedkoper voor de bedrijfsvoering.

Altijd koffie



Lekkere koffie, thee en melkdrinks maken voor uw gasten. Je espresso machine staat ingesteld volgens de landelijk menukaart en je hebt geleerd hoe de mooiste kop aan je gasten te serveren. Je bedienings scherm werkt intuïtief met eenvoudige iconen en instructies in het Nederlands of een taal naar keuze. [Zie hier hoe in 2 minuten.](#)

- waarschuwt als de toevoer melk te warm is
- helpt herinneren om te reinigen
- blokkeert na foutief reinigen voor directe support
- noteert gemaakte product aantallen
- geeft uitleg bij grind on demand product maken
- tussentijdse COVID reiniging mogelijk
- eenvoudig zowel junior als senior menu activeren



24/7 bellen

Naast technische hulplijn kun je ook met ons bellen bij een "product maak" vraag. Onze service desk staat tot je beschikking als je even niet meer weet "hoe"...

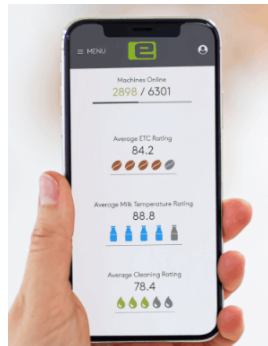


Ons online [CoffeeLab](#) staat ook boordevol met tips en trends waar je je kennis over koffie, thee en melk kan vergroten.

Rapportage

Dankzij ons unieke online telemetry service hebben we live inzicht in de werking van alle Eversys espresso machines met bijhorende rapportage voor jullie beheer.

Te zien zijn: de piekdrucktes in een dag om tot optimaal gebruik te komen, eenvoudig gebruikersfoutjes verbeteren en zien welke producten een groot succes zijn!



Seizoenen

Koffie, thee en melkdranken zijn anno nu onder invloed van trends en de seizoenen. Zo is een Iced Latte in de zomer een hardloper en de Pumpkin Spiced Cappuccino in de herfstvakantie.

Centraal vanuit jullie product ontwikkeling worden per seizoen producten bedacht en toegevoegd aan de menukaart. Via de online telemetry van Eversys kunnen deze nieuwe producten worden aangepast in alle online machines.

DIY

Alles is gebouwd om zo efficiënt en veilig mogelijk de espresso machine te gebruiken tot wel 1 miljoen koffies en zeker 8 jaar lang. Eén van de belangrijke gebruikerstaken is goed reinigen. Eversys heeft een uniek reinigingsballen systeem. Je vult ze slechts 1x per maand bij en voorkomt schade en onkunde. Bestellen van verbruiksartikelen kan online per locatie worden gedaan, maar is ook mogelijk in een vast bezorg abonnement of via jullie eigen distributie kanaal.



Trendy

De wereld van koffie en thee verandert op dit moment sneller dan het ooit heeft gedaan. Het team van Eversys is graag partner om binnen uw concept die trends op te nemen binnen de corporate identity van jullie merk(beleving). We denken mee, adviseren en voeren uit waar gewenst. Samen weten en kunnen we meer, is voor ons een must in iedere succesvolle samenwerking. We kijken uit naar het verdiepen van ons partnerschap met als rode draad: iedere dag beter met als resultaat een tevreden klant met blijde gasten in de zaak.



Super Traditional

De beste kop koffie is niet langer meer een exclusief handgemaakt drankje.

Eversys maakt het mogelijk dat iedereen de perfecte koffie, thee en melkdrink kan maken.

Er is zo tijd om met de gasten te praten over de herkomst van de bonen bijvoorbeeld of een upselling te doen van een heerlijk taartje!

Zo ligt de focus van uw barista medewerker voor 100% op gastbeleving en persoonlijke aandacht.

Uw slimme Eversys machine maakt ondertussen de verfijnde espresso, zeer smaakvol water voor de thee en het perfecte micro melkschuim van iedere melksoort.

Traditioneel, vers en ambachtelijk gemaakt met digitale technologie voor hedendaagse

perfectie iedere kop weer. Zie de korte video uitleg [hier](#).

Met een Eversys espresso machine verruimen we de traditionele uitspraken en creëren we ruimte om smaak technisch te experimenteren en op avontuur te gaan naar nieuwe recepten.

Culinair zonder gedoe, meetbaar en reproduceerbaar dmv slimme software en hoogwaardige mechanische technologie.

Ervaar het zelf en ontwikkel met ons mee. Er is meer te beleven dan:

'Koffie is zwart en drink je met melk en suiker'
'Thee is zwart en drink je met suiker'
'Melk komt van de koe en drink je warm of koud'....



Koffie

Goede koffie is voor iedereen gemaakt volgens een ander recept. De basis is een kwalitatieve grondstof zodat je zo divers mogelijk tegemoet kan komen in de wens van je gasten.

Koffie bestaat inmiddels in diverse varianten en is niet alleen meer het zwarte bakkie. Alhoewel we die ook niet mogen vergeten!

Zwarte koffie kan in hot, iced, cold en frozen recept worden gemaakt. Daarvoor is overdracht van koffie kennis van belang zodat je snapt welk product je gasten uitvragen. Maar bovenal willen we de medewerker goed ondersteunen met sublieme techniek.

Uiteindelijk gaat het bij iedere bestelling om consistentie, kwaliteit, snelheid, hoge productie, kortom een tevreden klant die terugkomt en enthousiast is over het product.

techniek

Eversys technologie is identiek aan die van een traditionele espresso machine, máár dan gerobotiseerd. Precisie handelingen als maalgraad bijstellen, extractie tijd controle, (ETC) goed reinigen, de juiste temperatuur en druk zijn met slimme technologie klaar voor 1 miljoen koffies per machine met maar liefst 24 gram per serve.



Thee

Thee bij het eten: waarom zou je dat doen? Doordat thee altijd ondergeschikt is gemaakt aan koffie is de drank nog nooit goed tot zijn recht gekomen. Maar goed gemaakte thee is minstens zo lekker als wijn. Vergeet het 'hengelen' met een zakje in heet koffiewater en ontdek de thee technologie van Eversys voor het simpel bereiden van:

- thee als alcohol vrij alternatief
- koude thee ipv limonade
- kruiden en fruit thee cocktails
- kombucha & matcha
- Iced & bubble thee

Waar koffie voor 98% uit water bestaat is dit bij thee 99%. Vers water van goede kwaliteit is dan logischerwijs van groot belang.

techniek

Eversys heeft het mogelijk gemaakt om in de machine de weg van koffie en thee bereiding te splitsen. Thee maken is hiermee professioneler: de juiste water samenstelling en temperaturen tussen 60-99 graden celsius. Met 1 druk op de knop nog steeds simpel gecontroleerd met culinair resultaat.



Melk

De vraag of je je cappuccino met mager, halfvol of volle melk wenst, heeft plaats gemaakt voor een melkmenu om uit te kiezen. Was het eerst vanwege de lactose allergie, nu is plant melk een gezonde keuze, maar bovenal ook heerlijk in combinatie met koffie, thee of een healthy powder (matcha, rode biet, kurkuma...)

Om iedere melk die fluffy schuimlaag te geven is speciale techniek onontbeerlijk. Microfoam heeft traditioneel gezien namelijk eiwitten nodig om te schuimen dus wat doe je als die niet in je melk zitten? De Eversys intelligente natschuim techniek maakt bereiden simpel door o.a:

- aanpasbare temperatuur en lucht toevoer
- flexibel: zelfbediening tot latte art
- duo melksysteem voor de toppers
- portionering voor afval reductie
- microfoam van 10 - 100% instelbaar

techniek

Op slechts 56 cm breedte bijna 9 liter in 3 boilers beschikbaar voor gelijktijdige productie van koffie, thee, melk en stoom zonder capaciteitsverlies én mega eenvoudig voor iedereen te gebruiken.



Chocolade

Geen instant of uit een zakje, maar puur door te werken met stukken chocolade als basis. In een handomdraai maak je witte chocomel met aardbeien, Chuculati met een Antiliaans tintje, Wintersportdrank met 87% choco, kaneel en marshmallows. Mocktail met een espresso shot kan ook. Laat je gast kiezen uit hun favoriete choco en melkbasis (koe of plant) en je maakt een persoonlijke drank snel en eenvoudig.

- 5,6 liter stoombereiding
- aanpasbare lucht toevoer en temperatuur
- non-sticky stoompijp: hygiënisch werken
- gladde schuim textuur
- geen verbranding, altijd goed

techniek

De stoompijp van Eversys is voedselveilig en geschikt voor alle soorten [stoombereidingen](#). Temperatuur en lucht aanpassing van bijvoorbeeld 35 graden voor een babyflesje, 50 voor je Irish of French Coffee, 65 voor je red velvet ganache en 85 voor het smelten van de choco druppels. Er is een knop in te stellen voor alle producten om zo snel en foutloos te werken. Genieten met een Zachte G.





Fullservice

Een prijsvoorstel van Eversys is inclusief: plaatsen, gebruiksklaar installeren van de machines en de gebruikelijke basis trainingen koffie, thee, melk.

Kies eenvoudig de configuratie naar wens en we zorgen voor een all-inclusive overzicht.

Eversys betekent plug & play geregeld.



Kenmerkend voor Eversys basis E4m is:

1. 2 molens en 2 zethuizen
2. gelijktijdig 5 koppen bereiden en opstomen
3. volautomatisch én/of (semi) automatisch schuim
4. 2x 1,6 liter espresso boiler
5. een 5,6 liter stoomboiler
5. druk-op-knop tot 1,5 step Barista uitvoering
6. hoge stabiele omloopsnelheid

[meer lezen over machine specificaties...](#)



Flexibel

Bij Eversys schuif je flexibel machines in en uit je machinepark. Door ons brede aanbod in diverse koop vormen en ook huur opties is echt alles mogelijk.

Terugkoop

Bij alle machines die in onderhoud zijn geweest bij Eversys geldt ongeacht de leeftijd een gegarandeerde terugkoopregeling van 10%.



Huren

Bij Eversys is ook het mogelijk om te huren. Per dag, per maand of operationele lease vanaf 4 jaar.

Mobiel?

Daar zijn we 15 jaar geleden mee begonnen. We zijn de grootste verhuurder van Europa als het gaat om espresso machines voor mobiele locaties en extra capaciteit op basis van 1 stekker.



Voorraad

Machines zijn uit voorraad leverbaar. Installatie kan in 48 uur worden uitgevoerd in Nederland en België.

Alvast [meer lezen](#) over de installatie of kijk de [video](#).



Voor landen hierbuiten maken we samen een actieplanning met inachtneming van de lokale regelgeving en gebruiken. Eversys Nederland voert hierin samen

met u als opdrachtgever het volledige project management.

$$E = mc^2$$

↓ energy = ↓ milk x coffee



E2 serie
2 kops / 175 per uur



Enigma
E4 serie
4 kops / 350 per uur



E6 serie
6 kops / 525 per uur



Cameo serie: 2 kops / 125 per uur
Core - Classic - Super Traditional



Cameo



ShotMaster



8 kops / 700 per uur



4 kops / 300 per uur



Mouse Grey



Turquoise



Pastel Blue

Eversys in uw kleuren

wij zijn graag van de beste techniek en de simpelste bediening. Het design wat wij maken is functioneel, maar komt nog meer tot leven in bijvoorbeeld uw eigen kleuren en uitstraling. Hier wat inspiratie, er is meer....
Deel uw ideeën met ons en we maken er samen echt uw eigen Eversys in uw familie kleuren van 😊

Mono



RAW



Black



Dit zijn voorbeeld kleurstellingen ter inspiratie.





Sinds 2009

De oprichters (Jean-Paul In-Albon en Robert Bircher) van Eversys AG Zwitserland zijn in 2008 begonnen met de ontwikkeling van een nieuw type espresso machine.

Gedreven vanuit hun decennia lange ervaring met het ontwerpen en produceren van professionele traditionele espresso machines voor gerenommeerde merken was het logisch om te focussen op het maken van 'de allerbeste machine' door het samenbrengen van traditioneel en volautomatische techniek in één machine - professionele koffie anders bekeken.

In 2012 zijn door Gerard van den Berg en Hellen Bogaart (grondleggers FlexCafé, onderdeel van Coffee Capital BV) de eerste contacten gelegd in Zwitserland. Eversys Nederland is sinds januari 2013 een zelfstandige vertegenwoordiging van de Zwitserse fabriek. Een compact, degelijk, zeer krachtig bedrijf met dezelfde 'Zwitserse' waarden: klantgerichte houding, sterke service & werk ethiek, door perfectie gedreven, transparant in handelen en het doen van zaken. Vanaf april 2020 is De'Longhi 100% eigenaar van Eversys AG. De sterke groei is hiermee strategisch geborgd.

Segmentatie

Van zelfbedieningslocatie, koffiebar, restaurant, kantoor, supermarkt en mobiele event locatie.

Wij van Eversys vinden het belangrijk dat je als onderneming kiest voor een espresso machine met het hoogste rendement voor uw koffie punt: constante hoge kwaliteit (traditioneel gezet) én grote capaciteit vanuit een klein werkoppervlak (gecontroleerd automatisch).

Uiteraard ondersteunt met de beste service, preventief, online, live, 365 dagen.

Live beoordelen welke Eversys machine het beste past bij jullie koffie vraag? Dat is heel eenvoudig. Informeer ons over jullie koffie uitdaging. Wij adviseren eerlijk over de beste mogelijkheden van de Eversys espresso machines voor jullie bedrijfsvoering. Samen plannen we een proefplaatsing om direct te ervaren of de keus succesvol is.

Eversys, concurrerend in snelheid, kwaliteit, service en altijd op voorraad. Trotse partner voor zeer tevreden **klanten** - klaar voor NextGen.





Mouse Grey



Downloads

Door kennis en kunde te delen ontstaan er mooie dingen. Je ontvangt feedback, vragen en soms ook een compliment. Alle contactmomenten stimuleren ons om iedere dag beter te worden óf te bewaken wat we goed hebben gedaan natuurlijk.

Wellicht wel het meest cruciale gedeelte van een succesvolle samenwerking, de documentatie downloads.

Technische data

Wet en regelgeving (veiligheids-instructies), internationale certificeringen (CE, NSF), data-bladen Espresso machines en reinigingsmiddelen, installatie voorwaarden en modulair onderhoud. Al deze informatie [bekijken](#).

winstpakker

Eversys is bedacht vanuit kwaliteit (goede koffie voor iedereen) én tegelijkertijd vanuit commercie (een zo klein mogelijk oppervlak op mijn buffet, zo hoog mogelijke productie). Bij iedere ontwikkeling blijft dit een controlepost, voldoet een ontwikkeling hier niet aan... [Lezen](#).

Service formule

Ontstaan in de wereld van evenementen en horeca weten we als geen ander dat het 'werken is als andere vrij zijn'. De drukte, blijde gast en medewerker, we krijgen daar energie van en weten dat ieder uur geen koffieverkoop serieuze omzet derving met zich mee kan brengen. Service is bij ons dan ook 24/7/365 live beschikbaar. Bel +31(0)703227474 en ervaar. Meer [lezen](#) over ons basis service model en vraag wat er nog te vragen valt.

Niet kopen>huren

Dat kan natuurlijk ook. Voor altijd omdat er niet zozeer een investeringsbudget is voor espresso machines maar wel dagelijkse inkomsten of omdat het in sommige seizoenen iets drukker is en bijhuren de beste optie voor jullie bedrijfsvoering. Bij Eversys is huren in 3 vormen beschikbaar: korte eventhuur voor paar dagen, maandhuur en operationele lease vanaf 4 jaar. Zowel voor inbouw machines als op een van onze handige mobiele buffetten, 1 stekker naar buiten omdat alle techniek is ingebouwd inclusief 100 liter water en afvoertank. [Lezen](#).



Installatie

Voordat een machine koffie kan maken moet de locatie installatie gereed zijn. Hebben we de koffiemelangeur, de leverancier van de melk en natuurlijk afgestemd op jullie services en speed of service model. Alvast het algemene stappenplan bekijken kan [hier](#).

Instructie

Voor het dagelijks gebruik van de espresso machine is er de standaard uitleg, [bekijken](#). Wat we meer en meer doen bij koffie concepten is het maken van instructies (print, online, video en apps) welke passen in de corporate identiteit van jullie learning academy.



1:2 Brew Ratio
18g in / 36g out





Eversys Nederland BV

bel 24/7: +31(0)70.322.74.74

mail: sales@eversys.nl

Werkplaats & showroom:

Westvlietweg 60, Den Haag

Navigatie:

NL-2491 ED Den Haag

meer info: eversys.nl



Het team van Eversys Nederland is verantwoordelijk voor de implementatie & service in Nederland en België en speelt een actieve projectleidersrol bij internationale projecten van relaties met een hoofdkantoor in Nederland of België.

EVERSIS

SUPER TRADITIONAL 