

EVERSYS CAMEO



**ESPRESSO
SPESIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47 46 96 96 96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

Cameo er designet som en refleksjon av tradisjonelle espressomaskiner, med klassiske detaljer og form. Den har også et lavere chassis for å fremme kundeinteraksjon og integrert koppvarmer med god plass til mange kopper.

Med denne superautomatiske maskinen får baristaen muligheten til å sette forutsetningene for optimal kvalitet i koppen, for så å levere det samme perfekte resultatet gang på gang.

Cameo-serien er deres nyeste forsøk på å utfordre tradisjonen. Modellene bruker e'Barista systemet som finnes i samtlige av Eversys sine maskiner, men baristaen får enda større mulighet til å skreddersy espressoen og melkesteamingen med Cameo.

Teknologi

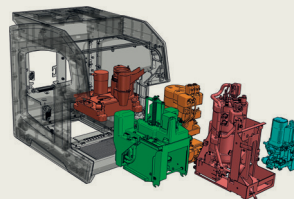
e'Connect

Et ledende telemetrisystem som lar deg følge og prosessere live data om maskinen fra hvor som helst i verden. Det gir mulighet for å kontrollere konsistens og ytelse, sikre transparens, optimalisere service på maskinen og generere statistikk.

e'Foam

Lar deg teksturere melken etter produkttypen ved hjelp av Micro Air Dosing (MAD) og Electronic Milk Texturing (EMT) systemene. Forskjellige melkeoppskrifter trenger forskjellige melketeksturer og skumtyper, og det kan styres av touchskjermens «steamhjul».

Dimensions (W/H/D)	430 x 570 x 600 mm
Weight	60 kg
Brew chamber capacity	24 gr
Grinders	Ceramic burrs
User Interface	400 mm in diagonal
Bean hopper	1 x 2.4 kg or 2 x 1.2 kg
Coffee spout height	80 to 185 mm
Coffee boiler size	0.8 L
Steam boiler size	1.8 L
Voltage	
Single-phase	1/N/PE, 220V-240V~, 50/60Hz, 16A
Two-phases	2/PE, 208V~, 50/60Hz, 30A
Three phases	3/N/PE, 380-415V~, 50-60Hz, 16A
Power	3.0 kW – 4.8 kW – 8.3 kW



Modularitet

Eversys-serien er bygget i et modulært format, slik at trent teknisk personale kan rette opp en feil ved hjelp av den enkle modulutvekslingen, minimerer nedetid og optimaliserer kundetilfredsheten.

e'Barista (ETC)

I stedet for å erstatte baristas, hever Cameo dem til et super barista nivå ved å gi dem muligheten til å sette opp kjernekomponentene av optimal in-cup-kvalitet, samtidig som maskinen gir gjentakelse av sine kreasjoner, hver gang.