



AUTOMATEN

EVERSYS



SUPER TRADITIONAL COFFEE MACHINE



**Best Foodservice Technology Product
- Front of House**



Eversys Enigma
& Super Traditional



SUPER TRADITIONAL

De Eversys' VISIE was altijd een verhaal tussen Traditionele en Super Automatische machines. Onze missie was om dit verschil op te vullen en de relevantie ervan te vergroten. Om dit te bereiken, creëren we voortdurend een harmonieuze samenhang tussen authentieke smaken, geuren, emoties en innovatieve technologie. Nu we deze stap met succes hebben vervuld willen we ons verder verdiepen in design esthetiek, nieuwe technologie, componenten en kleuren. En dit om een beter visueel dynamisch beeld te creëren. Het is deze ambitie die ons in staat heeft gesteld om een nieuwe naam te geven aan ons machine gamma: **Super Traditioneel**.

La vision d'Eversys a toujours été de créer une narration entre les mondes de la tradition et des machines super automatiques. Notre a été de combler cette lacune et, en temps voulu, pour en accroître la pertinence. Pour y parvenir, nous créons en permanence une cohésion harmonieuse entre des saveurs, des odeurs, des émotions et des technologies innovantes. Nous aimerions maintenant faire un pas en avant plus loin en introduisant l'esthétique du design, les nouvelles technologies, les nouveaux composants et les nouvelles couleurs pour créer une image plus dynamique visuellement. C'est cette ambition qui nous a permis de donner naissance à un nouveau surnom à notre machine gamme : **Super Traditionnel**.



IN - CUP QUALITY

Onze machines beschikken over zelfkalibratie, wat de consistentie en de kwaliteit van elk product bij elk gebruik bevordert. Met onze ETC (Extraction time Control) heeft de gebruiker de vrijheid om de parameters van elke toets te beheren en te controleren dankzij een intelligent algoritme. Dit zorgt voor een effectief beheer van de kwaliteit, de consistentie en de betrouwbaarheid van elk product. Dit in combinatie met onze E'Leveling technologie ; een gepatenteerd automatisch poeder nivellerend systeem. Dit maakt het mogelijk om een grotere consistentie in de tas te bereiken. Het nivelleringssysteem (E'leveling) kopieert wat een BARISTA doet : Door te tikken met de Tamper op de Porta-filter na het malen van de verse bonen wordt de gemalen koffie meer homogeen en gelijkmatig over de Porta-filter verdeeld .

Nos machines offrent un auto-calibrage, ce qui favorise la cohérence la qualité de la tasse à chaque utilisation. Avec notre ETC (Extraction Time contrôle), l'utilisateur a la liberté de gérer et contrôler les normes des marques grâce à un algorithme intelligent, qui assure une gestion efficace de la qualité, de la cohérence et de la fiabilité de chaque produit. En combinant cela avec notre technologie e'Leveling, qui est un système breveté de nivellement automatique par poudre. Cela permet à la fois d'obtenir une plus grande cohérence dans la tasse comme l'utilisateur automatique Le système de nivellement reproduit ce que fait un serveur de bar ; en tapant sur le portafiltre après le broyage des haricots frais, permettant à la poudre de devenir plus tendre, compacte et homogène.



PERFECTLY TEXTURED MILK

1 - S T E P Ontworpen om gebruik met één druk op de knop . Onze 1-Step programma levert opgestoomde melk met perfecte melk structuur op die onmiddellijk wordt toegediend in de tas.

1 . 5 - S T E P Onze nieuwste innovatie, de 1,5-stappenmelkoptie, zorgt ervoor dat melk onmiddellijk via de stoompijp in de melkkan wordt geproduceerd. Dit zorgt ervoor dat de barman zonder voorafgaande vaardigheden en zonder dat de klant het merkt mooie Latte Art creaties kan aanbieden.

2 - S T E P De 2-stappen-optie werkt met het gebruik van een traditionele stoom arm die het mogelijk maakt om handmatige en onmiddellijk verschillende melk texturen te maken en dit per product type : Handmatig, Auto-Steam of Ever- Foam.

1 - S T E P Conçu pour être simple, il suffit d'appuyer sur un bouton pour que notre programme 1-Step Le programme fournit du lait mousseux à distribuer directement dans les la tasse, offrant une texture de lait parfaite pour accentuer votre espresso.

1 . 5 - S T E P Notre dernière innovation, l'option lait en 1,5 étape, fait que le lait directement distribué dans un pichet en même temps que l'espresso verse dans la tasse. Cela permet à l'utilisateur de mélanger ensuite les deux liquides et concevoir de belles créations d'art latte sans en avoir la «compétence» préalable.

2 - S T E P L'option en 2 étapes fonctionne avec l'utilisation d'une vapeur traditionnelle qui vous permet de texturer le lait par type de boisson en utilisant une baguette conventionnelle pour des visuels, du théâtre et des compétences authentiques. Manuel, Autostream ou Ever foam.

FUTURE PROOFED EQUIPMENT

In de snelle technologische wereld van vandaag is het voor bedrijven van cruciaal belang om te kunnen communiceren met hun machines . Om dit mogelijk te maken biedt Eversys connectiviteitsoplossingen; E'Connect, E'Connect API en E'API.

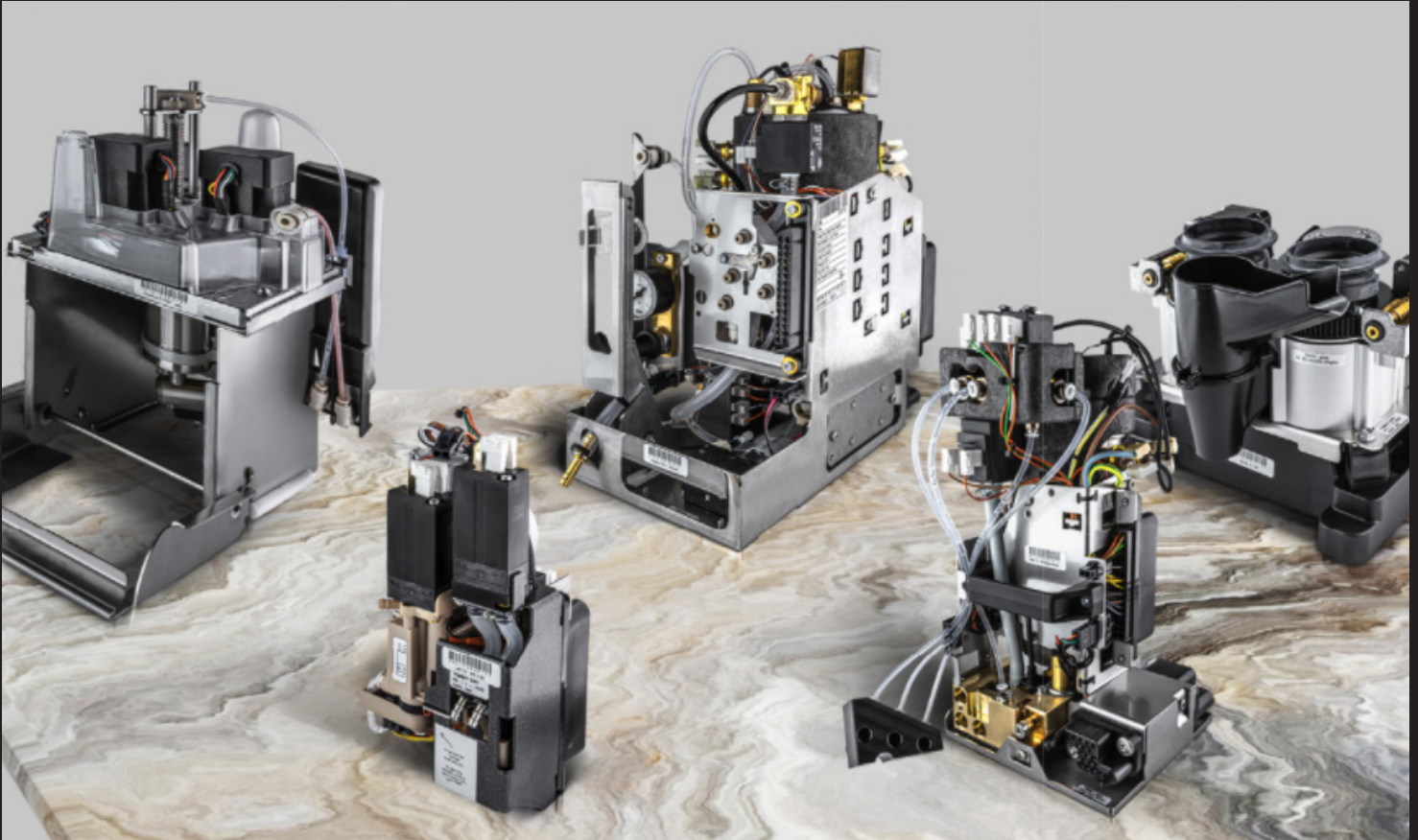
E'CONNECT ons intern telemetriesysteem stelt u in staat om live gegevens van overal ter wereld te volgen en te verwerken. Dit creëert transparantie, prestaties en een informatiestroom om alle belangrijke prestatie-indicatoren van de klant naadloos te integreren in een pull-/ push-rapportage-mechanisme.

Dans le monde actuel de la technologie, qui évolue rapidement, il est devenu essentiel pour les entreprises de posséder la capacité de communiquer avec leurs actifs. Afin de rendre cela possible, Eversys fournit des solutions de connectivité : e'Connect, e'Connect API et e'API.

E'CONNECT Notre système de télémétrie interne vous permet de suivre et de traiter des données en direct, où que vous soyez dans le monde. Il en résulte une transparence, des performances et un flux d'informations permettant d'intégrer de manière transparente tous les indicateurs de performance clés du client dans un mécanisme de rapport pull/push.



EFFICIENT MODULAR CONSTRUCTION



Alle apparatuur van Eversys is opgebouwd uit modules, waardoor een snelle toegang is gegarandeerd. Voor elke onderhoud of technische ingreep die een minimale uitvaltijd mogelijk maakt.

DE EXTRACTIE GROEP onze machines zijn voorzien van een metalen koffiegroep met een zetkamer van 24gr inhoud. Dit maakt een breed scala aan recepten mogelijk. De espresso's worden geproduceerd met een omgekeerde zwaartekracht extractieproces om de extractieresultaten te maximaliseren.

DE GRINDER MODULE Al onze machines zijn uitgerust met twee molens die het mogelijk maken om twee parallelle recepten te produceren op hetzelfde moment. Dit voorziet ook in de mogelijkheid om de koffie van elke molen te doseren en te produceren via een enkelvoudige extractie. Keramische messen zorgen zowel voor precisie als voor lange levensduur.

HET MELK MODULE Melk wordt opgeschuimd met stoom, net als een traditionele barista zou doen, om te zorgen voor een optimale textuur en smaak.

DE STOOM/WATER MODULE Onze stoom- en waterunit, die zorgt voor consistentie van de temperatuur en hoge productiviteitsniveaus, biedt hetzelfde volume capaciteit als traditionele apparatuur, afhankelijk van het type machine.

DE HYDRAULIEKE MODULE De hydraulische module van onze machines en een aparte boiler die uitsluitend gebruikt wordt voor de koffiebereiding, garandeert een constante temperatuur en een maximale productiviteit.

Tous les équipements d'Eversys sont construits en modules, ce qui garantit un accès rapide pour toute intervention technique permettant une immobilisation minimale et réduction des coûts de maintenance.

GROUPE D'EXTRACTION l'intérieur de nos machines, la chambre d'infusion contient 24g de café en poudre, qui permet de réaliser une large gamme de recettes de brassage. Afin d'optimiser l'efficacité de la poudre lors de la production de l'espresso, nous avons mis en place un processus d'extraction par gravité inverse pour maximiser les résultats de l'extraction.

LE MODULE MOULIN Toutes nos machines sont équipées de deux broyeurs permettant de des recettes parallèles à produire en même temps. Cela permet également la possibilité de doser la poudre provenant de chaque broyeur et de la produire par une extraction singulière. Les lames en céramique offrent à la fois une précision et la longévité de la production.

LE MODULE DE LAIT Le lait est moussé à la vapeur, comme le ferait un barman traditionnel, garantissant une texture et une saveur optimales.

LE MODULE VAPEUR/EAU Notre unité de vapeur et d'eau, qui assure la cohérence de la température et des niveaux élevés de productivité, offre le même volume capacité comme un équipement traditionnel, selon le type de machine.

LE MODULE HYDROLIQUE Le module hydraulique de nos machines, une chaudière séparée utilisée exclusivement pour la préparation du café, garantit une température constante et une productivité maximale.

THE PERFECT BARISTA

De reis van de koffieboon volgt dezelfde stappen als bij de traditionele bereiding: met grote precisie wordt hij gemalen en getampt voor een optimale extractie. Tijdens het hele bereidingsproces controleert de intelligente software de in-cup kwaliteit. Dit proces wordt volautomatisch gecorrigeerd als dat nodig is. E'Barista garandeert een constante kwaliteit en productiviteit, een blijvend succes voor een duurzame winst.

MOLEN De door Eversys ontworpen duurzame, keramische maalschijven worden aangedreven door een krachtige, maar stille motor. De warmte wordt op een efficiënte manier geventileerd, zodat de koffieboon zijn kwaliteit behoudt. Voor een maximaal rendement wordt het hele proces elektronisch gemonitord. Het resultaat is optimale extractie, constante kwaliteit en productie.

TAMPEN Het Zethuis kan gevuld worden met maximum 24 gr. koffie. Het tappen wordt waar nodig elektronisch bijgestuurd door de intelligente software, zodat kwaliteit altijd op hetzelfde niveau is.

TEMPERATUUR De kwaliteit van de espresso wordt in grote mate bepaald door de temperatuurregeling van water en stoom. Dankzij de gescheiden stoom- en waterboilers kan de temperatuur apart worden ingesteld.

BEREIDEN Voor een optimale extractie en perfecte koffiekwaliteit heeft Eversys voor E'Barista een uniek omgekeerd zwaartekracht-afzuigsysteem ontwikkeld. Het water wordt vanaf de onderkant van het zethuis op een gecontroleerde manier door de versgemalen koffie verspreid. Hierdoor geeft de koffie zijn smaak beter af aan het water, dan bij de traditionele bereiding.

Le voyage du grain de café suit le parcours traditionnel, le café est moulu et tassé avec une grande précision pour une extraction optimale. Tout au long du processus de préparation, le logiciel intelligent vérifie la qualité de la tasse et corrige automatiquement si nécessaire. E'Barista garantit une qualité et une productivité constantes, un succès durable pour un profit permanent.



MOULIN Les meules en céramiques durables conçues par Eversys sont entraînées par un moteur puissant et silencieux. La chaleur est efficacement ventilée pour que le grain de café conserve sa qualité. Pour une efficacité maximale le système est surveillé électroniquement. Le résultat; une extraction optimale, une qualité hors du commun et une production constante.

TASSER La chambre d'infusion peut contenir maximum 24 gr. de café. Le tassement se fait automatiquement et intelligemment pour que la qualité et la stabilité soient toujours au rendez-vous.

TEMPERATURE La qualité de l'espresso est largement déterminée par la régulation précise de la température de l'eau. Grâce aux différents boilers, la température peut être réglée séparément.

PREPARATION Pour une extraction optimale et une qualité de café parfaite, Eversys a développé un système unique d'extraction par gravité inverse pour E'Barista. L'eau est distribuée du fond de la chambre d'extraction de manière contrôlée à travers le café fraîchement moulu. Cela permet au café de mieux donner sa saveur à l'eau qu'une préparation traditionnelle.

ECO-MODULAIRE

In tegenstelling tot andere machines die veel kunststoffen bevatten, draagt Eversys bij tot de circulaire economie en gebruikt zoveel mogelijk metalen onderdelen. Dit draagt bij tot de ecologie en zorgt voor economisch winst met behoud van maximale waarde.

Contrairement à d'autres machines qui contiennent beaucoup de plastiques, Eversys contribue à l'économie circulaire en utilisant autant de pièces métallique que possible. Cela contribue à l'écologie et assure un profit économique avec une conservation maximale de valeur.



LEGACY



LEGACY

Bij het maken van de Legacy-machine ging Eversys de uitdaging aan om een modulaar systeem te behouden en tegelijkertijd te voldoen aan de maatvereisten. Het bedrijf ontwierp de componenten om de ruimte te maximaliseren. Om kosten en onderhoudstijd te beperken, zijn alle modules in de machine geïntegreerd en gemakkelijk toegankelijk.

Je kunt maximaal vier molens configureren om 4 verschillende koffiebonen te malen. De melk wordt opgestoomd met lucht in het enkeltraps systeem, wat zorgt voor de beste smaak en textuur. De ingenieurs van Eversys hebben speciaal voor deze nieuwe machine voor warme dranken speciale hoppers ontworpen voor het doseren van twee poeders. Een nieuw, volautomatisch reinigingssysteem voor koffie en melk maakt het reinigen van de machine na onderhoud eenvoudig en duurzaam.

LEGACY

En créant la machine Legacy, Eversys a relevé le défi de maintenir un système modulaire tout en respectant les exigences en matière de dimensions. L'entreprise a conçu les composants de manière à maximiser l'espace. Afin de réduire les coûts et le temps de maintenance, tous les modules sont intégrés dans la machine et faciles d'accès.

Vous pouvez configurer jusqu'à quatre broyeurs pour produire et choisir entre quatre types de grains différents. Le lait est moussé avec de l'air dans le système à une étape, ce qui garantit le meilleur goût et la meilleure texture. Les ingénieurs d'Eversys ont conçu des trémies spéciales pour la distribution de deux poudres, spécialement conçues pour cette nouvelle machine à préparer des boissons chaudes. Un nouveau système de nettoyage entièrement automatique pour le café et le lait facilite et pérennise le nettoyage de la machine après l'entretien.

LEGACY L'2



L'2C



L'2M

L'2S | L'2MS



175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
120 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
120 hot water products



Two Products at the same time

Two Products at the same time



-

-



-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam

COMING SOON



-

-



Auto adjustable hot water
temperature

Auto adjustable hot water
temperature



E'Leveling System

E'Leveling System



-

-



e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

CAMEO



CAMEO

Cameo is de eerste Eversys-machine met de «C»-vorm van traditionele espressomachines en dit geïnspireerd op traditioneel Italiaans design. Het nieuwe ontwerp maakt het voor de operators mogelijk om hun machine te matchen met hun merkidentiteit. De Cameo is voorzien van de meest geavanceerde technologie tot nu toe, waaronder een nieuwe Touch screen interface, ontworpen voor intuïtieve navigatie, gebruiksgemak en eenvoudige temperatuurregeling. Het geavanceerde Electronic Milk Texturing (EMT) systeem stelt operators in staat om de perfecte melkschuim en de perfecte textuur te creëren voor een compleet menu van dranken op basis van melk. Een verbeterd E 'Foam systeem met Micro Air Dosing (MAD) laat barista's toe om de melk elektronisch te structureren, waardoor ze de vrijheid hebben om creatiever te zijn.

CAMEO

Cameo est la première machine Eversys à présenter la forme en «C» des machines à espresso traditionnelles, inspirée du design traditionnel italien. Le nouveau design permet aux opérateurs de faire correspondre leur machine à l'identité de leur marque.

La Cameo est dotée de la technologie la plus avancée à ce jour, notamment d'une nouvelle interface à écran tactile, conçue pour une navigation intuitive, une facilité d'utilisation et un contrôle simple de la température. Son système sophistiqué de texturation électronique du lait (EMT), permet aux opérateurs de créer la mousse et la texture de lait parfaites, pour un menu complet de boissons à base de lait. Un système e 'Foam amélioré avec le système Micro Air Dosing (MAD), permet aux baristas de texturer le lait électroniquement, leur donnant ainsi la liberté d'être plus créatifs.

CAMEO CORE



C'2CT | CORE

C'2CT | CORE

C'2M | CORE



175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products



Two Products at the same time

Two Products at the same time

Two Products at the same time



-

Steam Wand

-



-

-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam



-

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system

-



-

-

-



E'Leveling System

E'Leveling System

E'Leveling System



-

-

-

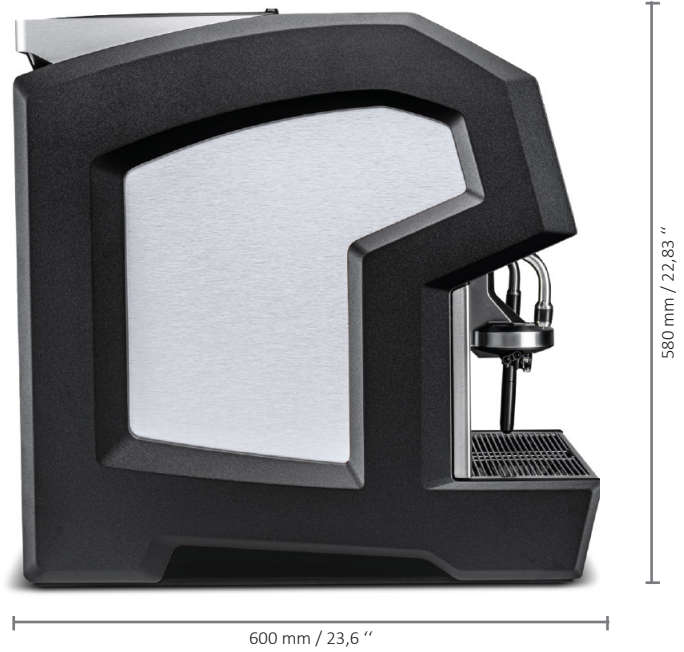


e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

CAMEO CLASSIC



C'2CT | CORE

C'2CTS | CORE

C'2M | CORE



175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products



Two Products at the same time

Two Products at the same time

Two Products at the same time



-

Steam Wand

Steam Wand



-

-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam



-

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system



Tea outlet

Tea outlet

Tea outlet



E'Leveling System

E'Leveling System

E'Leveling System



-

-

1.5 - Step (Option)



e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

CAMEO SUPER TRADITIONAL



C'2CT | CORE

C'2CT | CORE

C'2M | CORE



175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
150 hot water products



Two Products at the same time

Two Products at the same time

Two Products at the same time



-

Steam Wand

-



-

-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam



-

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system

-



-

-

-



E'Leveling System

E'Leveling System

E'Leveling System



-

-

-



e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

C'CHOCO | CAMEO | C'FRIDGE | C'CUP WARMER



Alle apparatuur van Eversys is opgebouwd uit modules, waardoor een snelle toegang voor elke technische ingreep gegarandeerd is, met een minimale uitvaltijd en lagere onderhoudskosten.

C'CHOCO Ontworpen voor Cameo : onze C'choco is een module die voorzien is van twee poedercontainers , waardoor u kunt kiezen om niet alleen chocoladepoeder te gebruiken, maar elk poeder dat nodig is om een kwaliteitsvolle warme drank te maken.

C'FRIDGE BESIDE Onze aangrenzende koelkast; perfect afgestemd op onze traditionele Cameo, waarbij de kwaliteit van de melk zo goed mogelijk behouden blijft.

C'FRIDGE BENEATH Onze sub-machine koelkast; aangepast aan de Cameo lijn, uitgerust met 1 melktank. 5 liter of 2 optionele melktanks; 1,8 liter elk. De perfecte optimalisatie van de ruimte om uw melk vers te houden op een ideale temperatuur.

C'CUP HEATER Introductie van onze C'cup heater, de ideale begeleider ontworpen voor onze Cameo-machines. Vier verwarmingsniveaus voor maximaal 180 espressokopjes.

Tous les équipements d'Eversys sont construits en modules, ce qui garantit un accès rapide pour toute intervention technique permettant une immobilisation minimale et réduction des coûts de maintenance.

C'CHOCO Conçu pour Cameo, notre C'choco est un module qui héberge deux conteneurs de poudre, ce qui vous permet de choisir de ne pas utiliser uniquement le chocolat poudre, mais toute poudre nécessaire à la fabrication d'un boisson chaude de qualité.

C'FRIDGE BESIDE Notre frigo adjacent ; parfaitement aligné avec notre traditionnel Cameo, préservant la qualité du lait de la meilleure façon possible.

C'FRIDGE BENEATH Notre frigo sous-machine ; adapter à la ligne Caméo, équipée d'1 cuve à lait. de 5 litres ou 2 réservoirs à lait en option ; 1,8 litres chacun. L'optimisation parfaite de l'espace pour garder votre le lait frais à une température idéale.

C'CUP HEATER Introduction de notre chauffage C'cup, le compagnon idéal conçu pour nos machines Cameo. Quatre niveau de chauffe pouvant contenir jusqu'à 180 tasses à espresso.

ENIGMA



ENIGMA

Espresso is belichaming van koffie. Het onthult de bijzonderheden van zijn "terroir" en zijn DNA. Bij Eversys beheersen we de kunst om aroma's en smaken te bewaren dankzij een uniek reverse-flow verticaal afzuigsysteem. Zo halen we het beste uit het materiaal. De slogan. «Echte espresso met een "touch"» drukt alle finesse van espresso uit en voldoet tegelijkertijd aan de normen van uitmuntendheid van een traditionele barista

ENIGMA

L'espresso est la quintessence du café. Il révèle les particularités de son terroir et son ADN. Chez Eversys, nous maîtrisons l'art de préserver les arômes et les saveurs grâce à un système unique d'extraction verticale à flux inversé. Nous tirons ainsi parti du meilleur de la matière. Le slogan. «True espresso with a touch » exprime toute la finesse de l'espresso tout en répondant aux normes d'excellence d'un barista traditionnel.

ENIGMA 2 | CLASSIC



E'2CT | CLASSIC

C'2CTS | CLASSIC *

C'2MS | CLASSIC *



175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
120 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products

175 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
175 cappuccino per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products



Two Products at the same time

Two Products at the same time

Two Products at the same time



-

Steam Wand

Steam Wand



-

-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam



-

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system



Tea outlet

Tea outlet

Tea outlet



E'Leveling System

E'Leveling System

E'Leveling System



-

-

1.5 - Step (Option)



e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

ENIGMA 4 | CLASSIC



E'4CTS | CLASSIC



E'4MS | CLASSIC



350 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products

350 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
350 cappuccino per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products



Four Products at the same time

Four Products at the same time



Steam Wand

Steam Wand



-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam



e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system



Tea outlet

Tea outlet



E'Leveling System

E'Leveling System



-

1.5 - Step (Option)



e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

ENIGMA 4 X-wide | CLASSIC



840 mm / 33,07 "



600 mm / 23,6 "

E'4CTS X-wide | CLASSIC

E'4MS X-wide | CLASSIC



350 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products

350 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
350 cappuccino per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products



Four Products at the same time

Four Products at the same time



Steam Wand

Steam Wand



-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam



e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system



Tea outlet

Tea outlet



E'Leveling System

E'Leveling System



-

2x 1.5 - Step



e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

ENIGMA 6 | CLASSIC



E'6CTS | CLASSIC

E'6MS | CLASSIC



525 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products

525 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
350 cappuccino per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products



Six Coffee at the same time

Six Products at the same time
Four Cappuccino at the same time



Steam Wand

Steam Wand



-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam



e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system



Tea outlet

Tea outlet



E'Leveling System

E'Leveling System



-

1.5 - Step (option)



e'Connect (Telemetry)

e'Connect (Telemetry)

ShotMaster Pro | ST



S'PRO | ST

MS'PRO | ST



700 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products

700 espresso per hour
(23 sec. extraction time)
350 cappuccino per hour
(23 sec. extraction time)
170 hot water products



Eight Coffee at the same time

Eight Products at the same time
Four Cappuccino at the same time



Steam Wand

Steam Wand



-

Electronic Milk Texturing
(EMT) System + Cold Foam



e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system

e'Foam, with Micro Air Dosing (MAD)
system



Tea outlet

Tea outlet



E'Leveling System

E'Leveling System



-

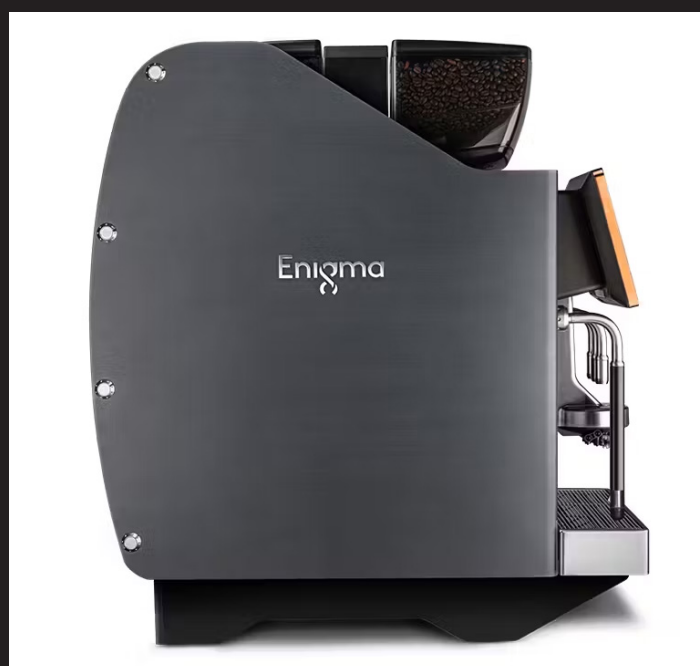
1.5 - Step (option)



e'Connect (Telemetry)

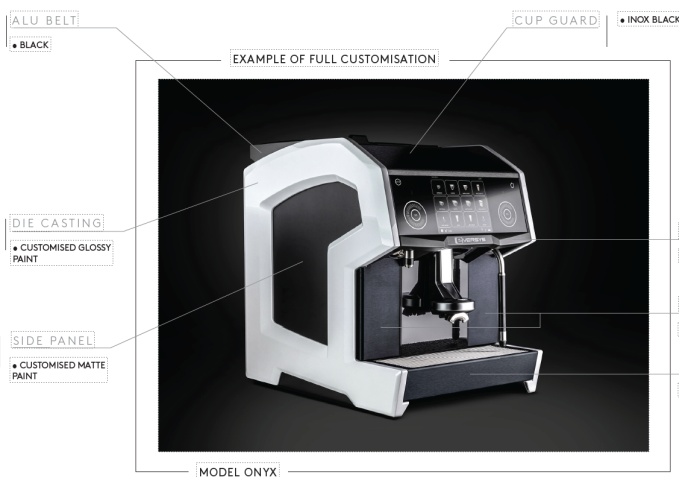
e'Connect (Telemetry)

Design - SUPER TRADITIONAL

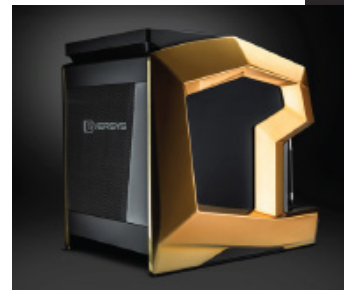


CUSTOMISATION

CATALOGUE



REAR PANEL
• CUSTOMISED MATTE PAINT



PROFILE DESK
• BLACK

FRONT PANEL
• INOX BLACK

DRIP TRAY
• INOX BLACK

LINE COMPARISON

- INCLUDED
- AVAILABLE
- UNAVAILABLE



OPTION A

CLASSIC

SUPER TRADITIONAL

DIE CASTING - CUSTOM PAINTING

○

○

OPTION B

CLASSIC

SUPER TRADITIONAL

INOX

●

○

INOX BLACK

○

●

OPTION C

CLASSIC

SUPER TRADITIONAL

SIDE AND REAR PANEL

○

●

PIANO BLACK

○

○

CUSTOM PAINTING

○

○

OPTION D

CLASSIC

SUPER TRADITIONAL

ALU BELT - RAW

●

○

ALU BELT - BLACK

○

●

OPTION E

CLASSIC

SUPER TRADITIONAL

PROFILE DESK - SILVER

●

○

PROFILE DESK - ANTHRACITE

○

●



DIE CASTING



REAR DIE CASTING

OPTION A



FRONT PANEL



CUP GUARD



DRIP TRAY

OPTION B



REAR PANEL



SIDE PANEL

OPTION C



ALU BELT



PROFILE DESK

OPTION D



OPTION E



OPTION A
OPTION B



OPTION B
OPTION C



DISPLAY FRAME

OPTION C
OPTION D

LINE COMPARISON

- INCLUDED
- AVAILABLE
- UNAVAILABLE



OPTION A

CLASSIC

SUPER TRADITIONAL

SIDE PANEL - CUSTOM PAINTING

○

○

OPTION B

CLASSIC

SUPER TRADITIONAL

REAR PANEL - CUSTOM PAINTING

○

○

OPTION C

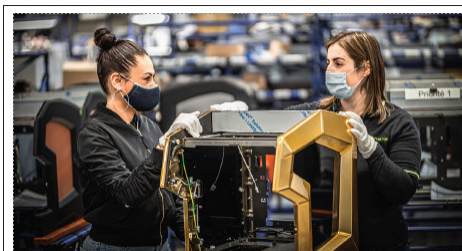
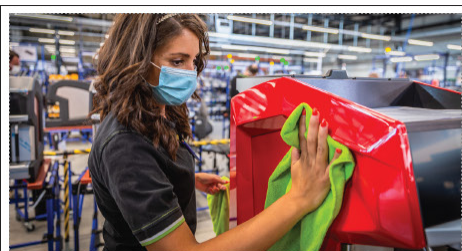
CLASSIC

SUPER TRADITIONAL

DISPLAY FRAME COPPER

○

●



346 x 245 mm

References



**Vlaams
overheid**

Vlaamse Oveheid - 2018

NL : Aanbesteding 2018/hfb/OPZB/43210

Installatie en onderhoud van volautomatische Eversys-koffie-machines in overheidsgebouwen voor ronde koffiebars. Parc van 8 machines

FR : Appel d'offres 2018/hfb/OPZB/43210

Installation et entretien de machines à café entièrement automatiques Eversys à l'intérieur des bâtiments gouvernementaux pour les bars à café circulaires. Parc de 8 machines

AutoGrill - Zaventem Airport

NL : Installatie en onderhoud van volautomatische Eversys & Pro-Barista machines in alle vestigingen op de luchthaven van Zaventem en het station Brussel-Zuid, met een vloot van 32 machines.

FR : Installation et maintenance des machines full-automatique de la marque Eversys & Pro-Barista dans l'ensemble des établissements de l'aéroport de Zaventem et de la gare du Midi à Bruxelles. Parc de 32 machines.



Apple Benelux

NL : Plaatsen en onderhoud van Eversys volautomatische machines in de administratiekantoren. 4 machines

FR: Installation et maintenance des machines full-automatique de la marque Eversys dans les bureaux administratives. 4 machines

Lloyd Coffe Eatery

NL : Installatie en onderhoud van volautomatische Eversys & Pro-Barista machines op al onze locaties. Parc van 11 machines.

FR: Installation et maintenance des machines full-automatique de la marque Eversys & Pro-Barista dans l'ensemble des établissements. Parc de 11 machines.



Our facilities



Rubens - Antwerpen

Dunkin Dunuts - Brugge



Lloyd - Antwerpen



Planet Yoghurt - Wijnegem



AUTOMATEN



www.homebarista.be

COME AND TEST EVERSYS MACHINES IN OUR NEW EXPERIENCE CENTER



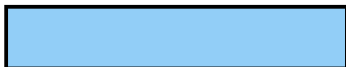
AUTOMATEN

WWW.CDSAUTOMATEN.BE

Victoria Arduino

EVERSYS

SELECTED SIMONELLI



COME AND TEST
EVERSYS MACHINES
IN OUR NEW EXPERIENCE
CENTER



CDS AUTOMATEN BV - HOMEBARISTA

Rue du mont gallois 60 - BE-7700 Mouscron

BE 0477261576

+32 56 257 665

Sales@cdsautomaten.be

www.cdsautomaten.be | www.homebarista.be