



### Beschreibung

Neu im Portfolio bei Coffema ist die Eversys Cameo. Mit dieser neuen Produktgeneration verbindet Eversys die Vorteile eines Kaffeefullautomaten mit der Authentizität der Maschinen für die traditionelle Zubereitung von Espresso. Alle relevanten Parameter sind individuell steuerbar – perfekte Kaffeespezialitäten nach Ihrem Geschmack ganz einfach auf Knopfdruck! Selbstverständlich bieten wir auch hier unseren bewährten Service deutschlandweit. Wir bieten Ihnen die Eversys Cameo einzeln oder auch im Paket mit dem individuell für diese Maschinen entwickelten Kühltank c´ fridge an. Die elektronische Mahlgradregelung (ETC) sichert die Kaffeequalität und garantiert jederzeit eine optimale Extraktionszeit.

### Ausstattungshighlights



Bezug von zwei Produkten gleichzeitig



Touchrad zur stufenlosen Einstellung der Heißwassertemperatur



Touchrad zur stufenlosen Steuerung der Schaumkonsistenz beim Dampfschwert



Optionaler 1.5 Step



15,7" Farb-Touchscreen

### Technische Daten

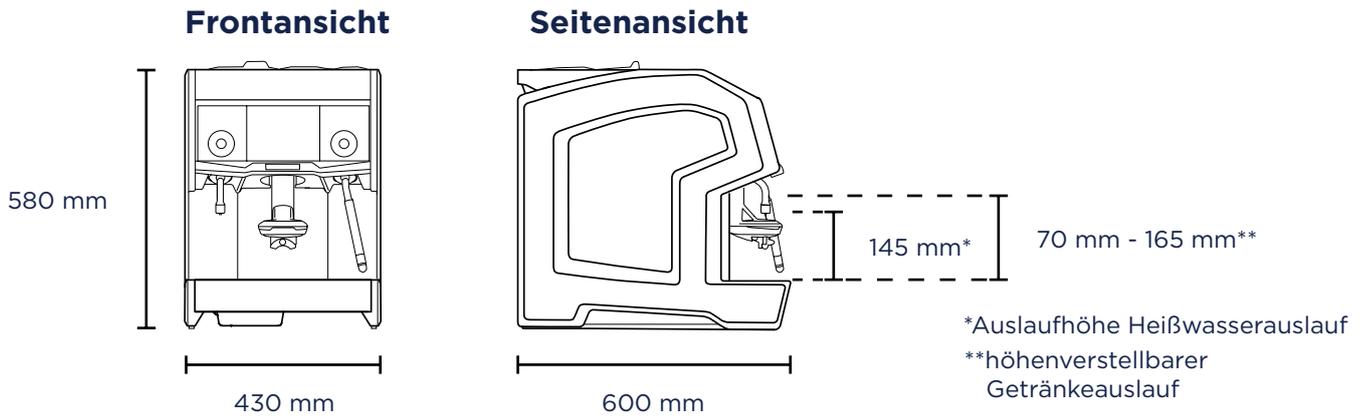
Abmessungen (B x H x T)	430 mm x 580 mm x 600 mm
Anzahl / Kapazität Bohnenbehälter	2 / je 1,2 kg
Kapazität Kaffeeboiler	0,8 l
Kapazität Dampfkessel	1,6 l
Kapazität Tresterbehälter	ca. 400 g
Inhalt Brühkammer	24 g
höhenverstellbarer Getränkeauslauf	70 mm - 165 mm
maximale Auslaufhöhe Kaffee / Heißwasser	165 mm / 145 mm; optional mit hohem Heißwasserauslauf 195 mm
Wasseranschluss	fest
Stundenleistung (ein Produkt)	ca. 140 Tassen
Stundenleistung (zwei Produkte)	ca. 175 Tassen
Spannung	230 V / 400 V~, 50/60 Hz
Leistung	2800 W / 8100 W
Absicherung	1 x 16 A / 3 x 16 A
Telemetriebindung	per Ethernet; optional per LTE-Modem oder WLAN
Anbindung an Zahlssysteme	CCI/CSI; per zusätzl. DIVA max-Interface auch Münzwechsler oder bargeldlose Systeme
Geräuschpegel	< 70 dB
Gewicht	62 kg
Farben	earth / tempest

### Coffema International GmbH

Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany  
 Telefon +49 40 500 25 0 • service@coffema.de • www.coffema.de

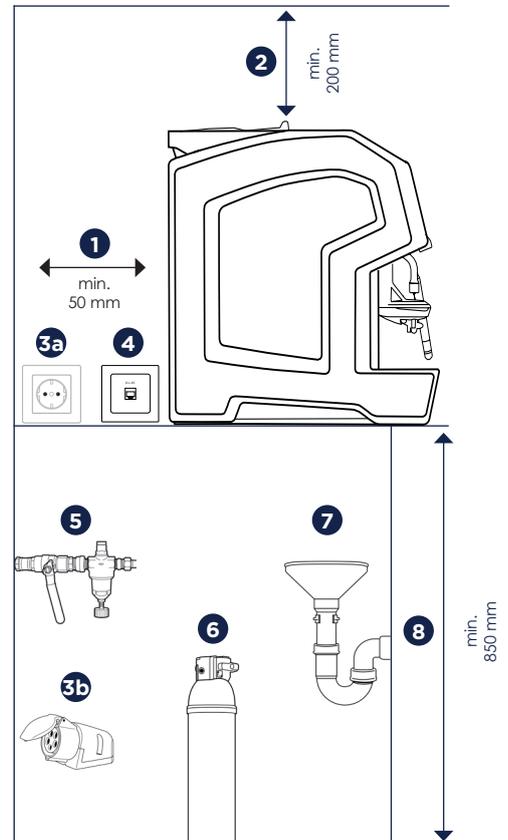
*Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.*

## Abmessungen



## Bauseitige Voraussetzungen

- 1 Der Abstand der Maschine von Wänden und Gegenständen muss min. 50 mm betragen.
  - 2 Wir empfehlen min. 200 mm Freiraum oberhalb der Maschine zum Befüllen der Produktbehälter.
  - 3a **bei 230 V:** Elektroanschluss: eine separat, mit 16 A abgesicherte Schutzkontaktsteckdose 230 V. Diese muss mit einem FI-Schutzschalter mit max. 30 mA abgesichert sein.
  - 4 Netzwerkanschluss RJ-45.
  - 5 Wasseranschluss: 3/8"-Außengewinde mit Eckventil, min. 2,5 bar, max 6 bar, Druckminderer (ab 6 bar Leitungsdruck) und separaten, gut erreichbaren, unverbauten Absperrhahn (höchstens 1,5 m vom Gerät entfernt).
  - 3b **bei 400 V:** Elektroanschluss: eine separat, mit 3 x 16 A abgesicherte CEE-Buchse, rot, 3P+N+E, 400 V. Diese muss mit einem FI-Schutzschalter mit max. 30 mA abgesichert sein.
  - 6 Wasserfiltersystem: Ein Aktivkohlefilter ist generell empfehlenswert. Ab 6° dKH wird ein Enthärtungsfilter dringend empfohlen, welcher bei Coffema erhältlich ist. Hinweis: Bei Kalkschäden greift die Garantie NICHT!
  - 7 Wasserabfluss: max. 1,50 m entfernt vom offenen Trichter des Siphons, min. 40mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
  - 8 Aufstellung in horizontaler Lage auf einer ebenen, stabilen Fläche auf einer Höhe von min. 850 mm.
- i** Diese Maschine darf nur in geschlossenen Umgebungen bei einer Temperatur zwischen 5°C und 30°C und maximal 80% Luftfeuchtigkeit betrieben werden.



## Optionales Zubehör

- Kaltmilchschaum
- Selbstbedienungsoption mit Satzabwurf und abschließbarem Bohnenbehälter
- Option für 2 Milchsorten
- 1.5 Step (separater Bezug von Kaffee und vorgeschäumter Milch)
- verschiedene Zahlssysteme

## Zusatzgeräte

- Anbau-Kühlschrank im Cameo-Design
- Unterstell-Kühlschrank
- Anbau-Tassenschrank im Cameo-Design
- Anbau-Schokomodul im Cameo-Design

## Coffema International GmbH

Obenauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany  
Telefon +49 40 500 25 0 • service@coffema.de • www.coffema.de

*Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.*