

Beschreibung

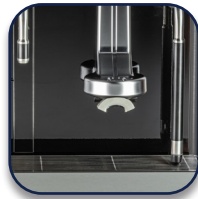
Die Eversys Enigma e'4m Super Traditional mit einer Breite von 57 cm ist für eine Ausgabe von 4 Espresso oder Cappuccino gleichzeitig vorgesehen. Kaffee und Heißwasser können gleichzeitig ausgegeben werden. Die Maschine ist mit zwei integrierten Milchsyste men ausgestattet. Durch die e'Levelling-Funktion wird durch eine leichte Vibration der Brühkammer eine gleichmäßige Verteilung des Kaffeemehls gewährleistet. Die Americanotemperatur ist jeweils individuell einstellbar. Die Verwendung von zwei Milchsorten ist möglich. Die Heißwassertemperatur ist standardmäßig manuell und optional automatisch einstellbar.



Ausstattungs highlights



erhöhter Heißwasserauslauf



Dampfschwert mit präzisiertem Micro Air Dosing System



2 x 10,1"-Touchscreen

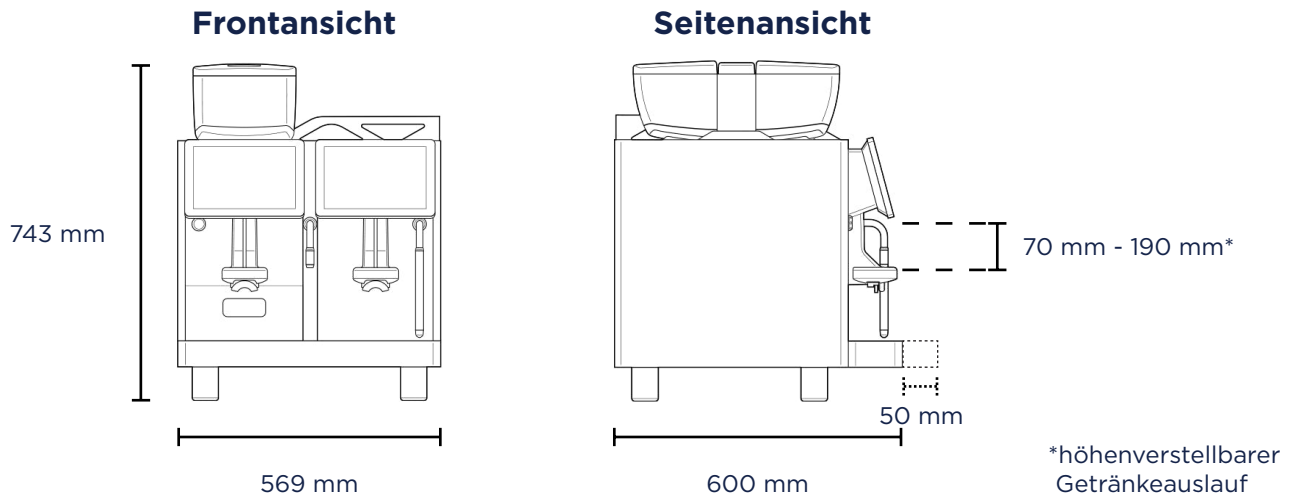


optionaler 1,5-Step: individuell einstellbare Milchschaumkonsistenzen

Technische Daten

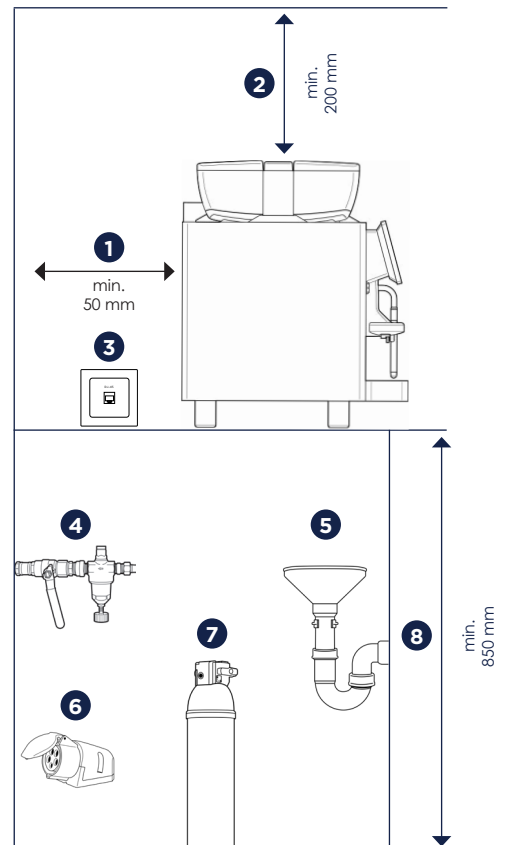
Abmessungen (B x H x T)	569 mm x 743 mm x 600 mm (650 mm mit großer Tropfschale)
Anzahl / Kapazität Bohnenbehälter	2 / je 1,5 kg
Anzahl / Kapazität Kaffeeboiler	2 / je 1,5 l
Kapazität Dampfkessel	5,4 l
Kapazität Tresterbehälter	ca. 700 g
Kapazität Tassenwärmerplatte	bis zu 64 Espressotassen
Tropfschale	standard groß (ohne Milchkännchenreiniger) (option)
Inhalt Brühkammer	2 x 24 g
Mahlwerk	2 x Keramik-Mahlscheiben à 64 mm
höhenverstellbarer Getränkeauslauf	70 mm - 190 mm
maximale Auslaufhöhe Kaffee	190 mm
Auslaufhöhe Heißwasser	160 mm (optional: 215 mm)
Wasseranschluss	fest
Stundenleistung Kaffee	ca. 350 Tassen
Stundenleistung Heißwasser	ca. 170 Tassen
empfohlene Jahresleistung	100.000 Tassen
Spannung	400 V~, 50/60 Hz
Leistung (eingeschalteter Zustand)	7900 W
Leistung (Standby-Modus)	< 2 W
Absicherung	3 x 16 A
Schnittstellen	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI / CSI / API
Geräuschpegel	< 70 dB
Gewicht	94 kg
Farben	standard: tempest / earth kundenspezifisch: standardfarbend (RAL / Pantone), Metallic, Pearl Effect

Skizzenhafte Darstellung inklusive 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.
 - 3 Netzwerkanschluss RJ-45.
 - 4 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).
 - 5 Wasserabfluss: max. 1,50 m entfernt vom offenen Trichter des Siphons, min. 40mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
 - 6 Elektroanschluss: eine separat, mit 3 x 16A abgesicherte CEE-Buchse, rot, 3P+N+E, 400 V. Diese muss mit einem 3P FI-Schutzschalter mit max. 30 mA abgesichert sein.
 - 7 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!
 - 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

- Satzabwurf
- 2 x Option für 2 Milchsorten
- Handeinwurf
- 2 x einstellbare Heißwasser-Temperatur
- 2 x 1,5-Step
- 2 x Kaltmilchschaum
- Vorkonfiguration für Selbstbedienung (inkl. Tassenzentrierhilfe und abschließbaren Bohnenbehältern, ohne Dampfschwert)
- Kassenanbindung
- Anbindung verschiedener Zahlssysteme (bargeldlos, Zahlung in bar)
- Netzwerkkabel
- WLAN-Router
- LTE-WLAN-Modem (inkl. Kabel)
- MDB-Interface
- Reinigungsabo

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.