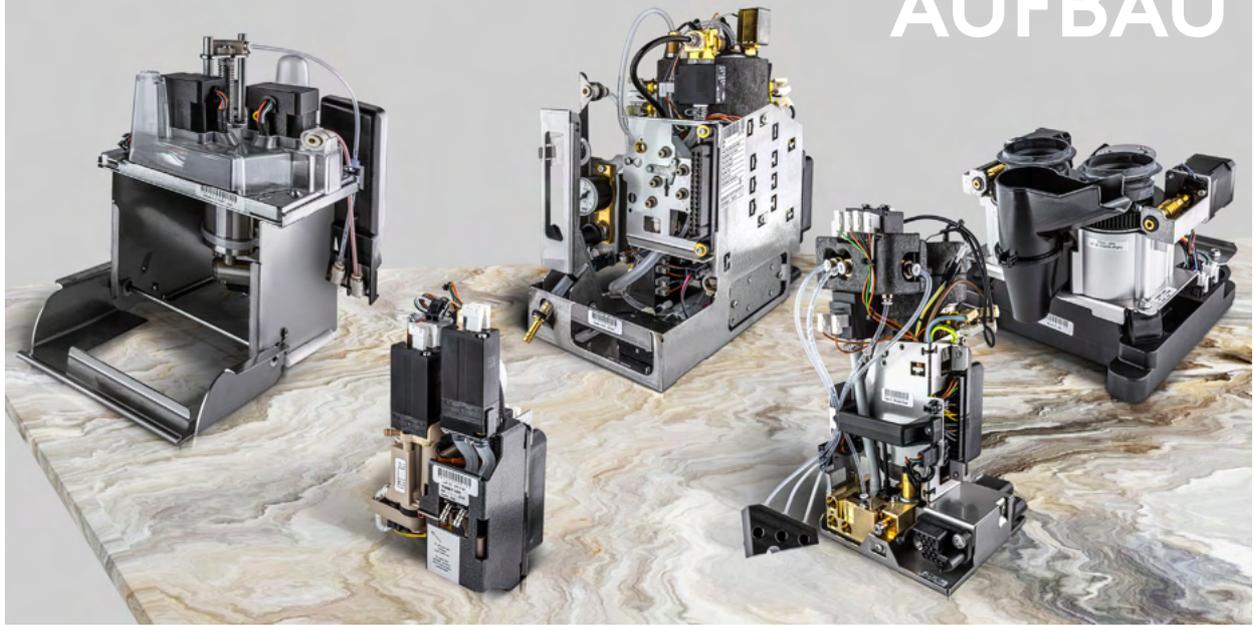




MODULARER AUFBAU	03
MILCHSYSTEME	04
TELEMETRIE & KONNEKTIVITÄT	05
LÉGACY	06
CAMEO / CORE & CLASSIC	10
CAMEO / ZUBEHÖR	11
ENIGMA / CLASSIC E'2	12
ENIGMA / CLASSIC E'4 & X-WIDE	13
ENIGMA / CLASSIC E'6	14
ENIGMA / ZUBEHÖR	15
CAMEO / SUPER TRADITIONAL	16
ENIGMA / SUPER TRADITIONAL	17
SUPER TRADITIONAL / DATEN	18
COFFEMA	19

# MODULARER AUFBAU



Alle Maschinen von Eversys sind modular aufgebaut. Dies gewährleistet den raschen und effizienten Zugriff auf Komponenten für den technischen Service, minimiert die Ausfallzeiten und reduziert die Wartungskosten.

## B R Ü H M O D U L

Das Eversys Brühmodul hat eine Kapazität für bis zu 24 Gramm Kaffeepulver. Damit können die verschiedensten Kaffegetränke zubereitet werden. Für die optimale Extraktion des Kaffeepulvers während des Brühvorgangs arbeiten wir nach dem Prinzip der entgegengesetzten Schwerkraft.

## M Ü H L E N M O D U L

Unsere Maschinen sind mit zwei Mühlen ausgestattet, so dass zwei verschiedene Kaffeesorten verarbeitet werden können. Zusätzlich bietet dies die Möglichkeit, Kaffeepulver aus beiden Mühlen zu mischen und gemeinsam zu extrahieren.

## M I L C H M O D U L

Das Eversys Milchsystem gewährleistet jederzeit Milchschaum in optimaler Textur und mit bestem Aroma, wie von einem professionellen Barista hergestellt.

## D A M P F - / W A S S E R M O D U L

Das Dampf- und Wassermodule garantiert eine konstante Temperatur und hohe Produktivität. Das Fassungsvermögen ist mit dem einer traditionellen Maschine identisch.

## H Y D R A U L I K M O D U L

Das ausschließlich für die Kaffeezubereitung verwendete Hydraulikmodul unserer Maschinen gewährleistet mit seinem Fassungsvermögen eine konstante Temperatur und maximale Produktivität.

# MILCHSYSTEME

Milch spielt bei der Zubereitung von Kaffeeprodukten eine entscheidende Rolle. Daher hat Eversys drei flexible Milchsysteme mit verschiedenen Zubereitungsoptionen für das gewünschte Getränk entwickelt. Zusätzlich zur Standardausstattung „Classic“ können die Optionen „Kaltmilchschaum“ oder „Zwei Milchsorten“ gewählt werden. Für volle Flexibilität und ein noch breiteres Angebot.

## 1 - S T E P

Mit dem für besonders einfache Bedienung konzipierten 1-Step-Programm wird der Milchschaum direkt in die Tasse gegeben und hat die perfekte Konsistenz, die das Espressoaroma unterstreicht. Ob Milch oder Kaffee zuerst in die Tasse fließen, können Sie dabei selbst bestimmen.

## 1 . 5 - S T E P

Mit unserer innovativen 1.5-Step-Milchoption wird der perfekte Milchschaum direkt in der gewünschten Menge in den Pitcher dosiert, während der Espresso in die Tasse fließt. Damit können Sie wunderbare Latte Art-Getränke kreieren, ohne dass Sie besondere Vorkenntnisse benötigen. Und zudem wird keine Milch verschwendet.

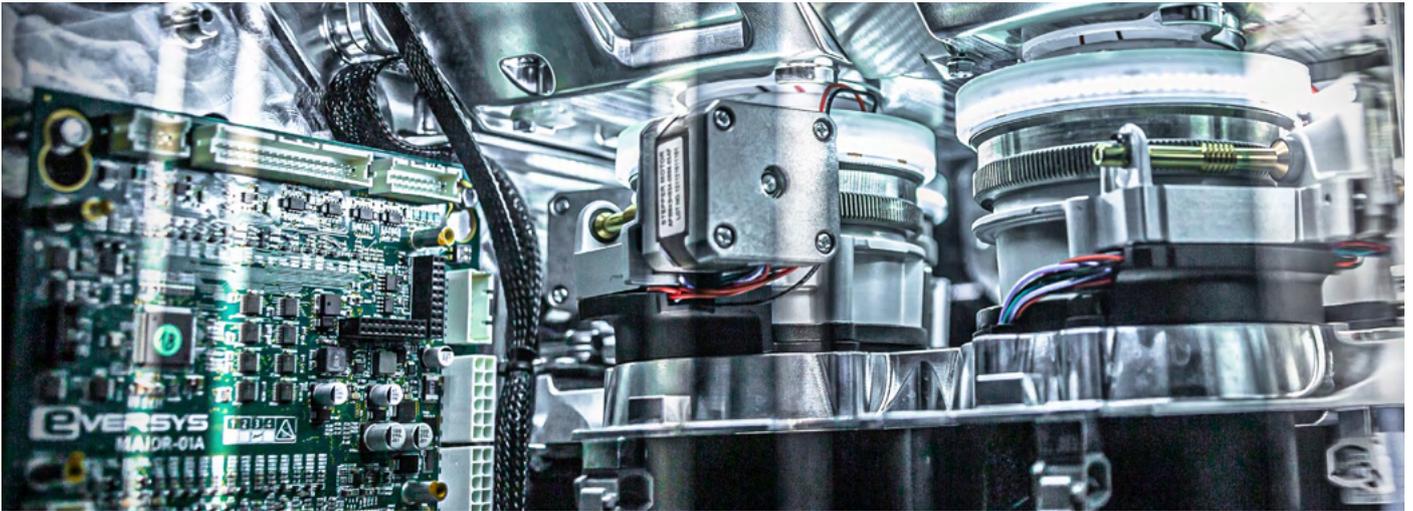
## 2 - S T E P

Das 2-Step-System arbeitet mit der traditionellen Dampfzange. Damit geben Sie dem Milchschaum, je nach Art des Getränks, die gewünschte Konsistenz für eine authentisch professionelle Optik.



P E R F E K T E M I L C H

# TELEMETRIE & KONNEKTIVITÄT

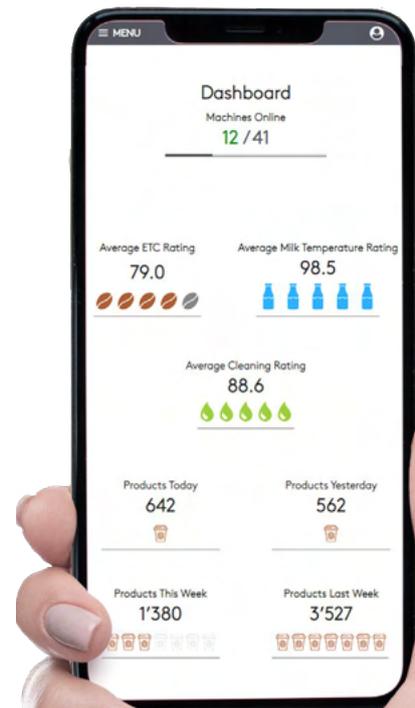


## E ' C O N N E C T

Ihre Maschine bestellt noch nicht selbständig Kaffee nach? Das können wir ändern. Behalten Sie Ihre Kaffeebezüge und -verbräuche sowie den Wartungszustand minutengenau unter Kontrolle. Auch Reportings, Controlling, Fehleranalyse oder Problemlösung werden so zum Kinderspiel - für jede Unternehmensgröße.

### DIE VORTEILE

- o Übersicht aller Produktbezugsdaten
- o Übersicht der technischen Abläufe
- o Lückenlose Reinigungs- & Fehlerhistorie
- o Analyse von Produktqualitäten & Verbräuchen
- o Rückschlüsse auf Bedienungen und Handhabung
- o Remote-Zugriff: Per Fernzugriff diverse Variablen verändern
- o Vorausschauende Planung von Wartungs- oder Filteraustauschintervallen







# LEGACY



# LÉGACY

<BACK TO THE FUTURE>



# L É G A C Y



360 mm (14.20 in)



600mm (23.60 in)

640 mm (25.20 in)

## L' 2 M

	175 Tassen Espresso/Stunde bei 23s Extraktionszeit	✓
	120 Tassen Cappuccino/Stunde/120 ml	✓
	120 Tassen Heißwasser/Stunde/200 ml	✓
	Bezug von zwei Produkten gleichzeitig	✓
	Bis zu 4 Mahlwerke	✓
	Milchsystem mit EMT	✓
	1.5-Step (optional)	✓
	Pulvermodul (optional)	✓
	Kalter Milchschaum	✓
	Autom. einstellbare Heißwasser-Temperatur	✓
	e'Levelling	✓
	360 x 640 x 600 mm (B x H x T)	✓
	Farben: Tempest	✓

# CORE / CLASSIC



430 mm (16.93 in)



600mm (23.6 in)

580 mm (22.83 in)

## C'2C

CORE / CLASSIC

## C'2S

CORE / CLASSIC

## C'2MS

CORE / CLASSIC

-  175 Tassen Espresso/Stunde bei 23s Extraktionszeit
-  170 Tassen Cappuccino/Stunde/120 ml
-  170 Tassen Heißwasser/Stunde/200 ml
-  Bezug von zwei Produkten gleichzeitig
-  Dampfrohr mit Everfoam
-  Milchsystem mit EMT
-  1.5-Step (optional)
-  2 Milchsorten (optional)
-  Kalter Milchschaum
-  Heißwasserauslauf
-  e'Levelling
-  430 x 580 x 600 mm (B x H x T)
-  Farben: Tempest / Earth / Custom

✓ / ✓

x / x

✓ / ✓

✓ / ✓

x / x

x / x

x / x

x / x

x / x

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ x x / ✓

✓ / ✓

x / x

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

x / x

x / x

x / x

x / x

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ x x / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

x / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ x x / ✓

# C A M E O / Z U B E H Ö R

C ' C H O C O

C ' F R I D G E B E S I D E

C ' C U P H E A T E R



## C ' C H O C O / C L A S S I C

Das speziell für die Cameo entwickelte Modul C'choco für heiße Schokolade verfügt über zwei Pulverbehälter. So können Sie z. B. helle und dunkle Schokolade verwenden, um einzigartige Heißgetränke zu kreieren.

230 x 632 x 600 mm (B x H x T)

## C ' F R I D G E B E S I D E / C L A S S I C

Der Kühlschrank im Design der Cameo mit einmal 9 Liter-Milchbehälter oder zweimal 4 Liter-Milchbehälter.

300 x 603 x 600 mm (B x H x T)

## C ' F R I D G E B E N E A T H / C L A S S I C

Der Unterbaukühlschrank für die Cameo mit einmal 5,5 Liter-Milchbehälter oder zweimal 2 Liter-Milchbehälter.

430 x 210 x 600 mm (B x H x T)

## C ' C U P H E A T E R / C L A S S I C

Vier beheizbare Abstellflächen für bis zu 180 Espressotassen. Der C'cup Heater ist der ideale Begleiter für unsere Cameo-Modelle.

300 x 574 x 600 mm (B x H x T)

# ENIGMA / CLASSIC



560 mm (22.05 in)



600 mm (23.6 in)

743 mm (29.25 in)

E'2C

E'2S

E'2MS

CLASSIC

CLASSIC

CLASSIC

-  175 Tassen Espresso/Stunde bei 23s Extraktionszeit
-  175 Tassen Cappuccino/Stunde/120 ml
-  170 Tassen Heißwasser/Stunde/200 ml
-  Bezug von zwei Produkten gleichzeitig
-  Dampfrohr mit Everfoam
-  Milchsysteem mit EMT
-  1.5-Step (optional)
-  2 Milchsorten (optional)
-  Kalter Milchschaum
-  Heißwasserauslauf
-  e'Levelling
-  560(x = 280) x 743 x 600 mm (B x H x T)
-  Farben: Tempest /Earth /Custom

✓

✓

✓

x

x

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

x

✓

✓

x

x

✓

x

x

✓

x

x

✓

x

x

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

# ENIGMA / CLASSIC / X-WIDE



560 mm (22.05 in)



840mm (33.07 in)

743 mm (29.25 in)

## E'4 S

## E'4 MS

CLASSIC / X-WIDE

CLASSIC / X-WIDE

-  350 Tassen Espresso/Stunde bei 23s Extraktionszeit
-  350 Tassen Cappuccino/Stunde/120 ml
-  170 Tassen Heißwasser/Stunde/200 ml
-  Bezug von vier Produkten gleichzeitig
-  Dampfrohre mit Everfoam
-  Milchsystem mit EMT
-  2 x 1.5-Step (optional)
-  2 Milchsorten (optional)
-  Kalter Milchschaum
-  Heißwasserauslauf
-  e'Levelling
-  840(x=560) x 743 x 600 mm (B x H x T)
-  Farben: Tempest / Earth / Custom

✓ / ✓

✓ / ✓

X / X

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

2 / 2

1 / 2

X / X

✓ / ✓

X / X

✓ / ✓

X / X

✓ / ✓

X / X

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

X / ✓

X / ✓

✓ / ✓

✓ / ✓

# ENIGMA / CLASSIC



600 mm (233.60 in)



840 mm (33.07 in)

743 mm (29.25 in)

## E'6 S

## E'6 MS

### CLASSIC

### CLASSIC

-  525 Tassen Espresso/Stunde bei 23s Extraktionszeit
-  350 Tassen Cappuccino/Stunde/120 ml
-  170 Tassen Heißwasser/Stunde/200 ml
-  Bezug von sechs Produkten gleichzeitig
-  Dampfrohre mit Everfoam
-  Milchsystem mit EMT
-  2 x 1.5-Step (optional)
-  2 Milchsorten (optional)
-  Kalter Milchschaum
-  Heißwasserauslauf
-  e'Levelling
-  840 x 743 x 600 mm (B x H x T)
-  Farben: Tempest / Earth / Custom

✓

x

✓

✓

2

x

x

x

x

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

1

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

# ENIGMA / ZUBEHÖR

E ' F R I D G E B E S I D E

E ' C H O C O



## E ' C H O C O / C L A S S I C

Unser E'choco wurde speziell für die Enigma Classic entwickelt und ist ein Schokoladenmodul, das zwei 1,5 kg-Pulverbehälter beherbergt. So haben Sie die freie Wahl, nicht nur Schokoladenpulver zu verwenden, sondern jedes beliebige Pulver, mit dem Sie ein Heißgetränk zubereiten möchten.

218 x 595 x 490 mm (B x H x T)

## E ' F R I D G E / C L A S S I C

E'fridge ist perfekt auf das traditionelle Enigma-Design abgestimmt und gewährleistet die Milchqualität auf die bestmögliche Weise. Verfügbar mit einmal 9 Liter-Milchbehälter oder zweimal 4,5 Liter-Milchbehälter.

283 x 631 x 490 mm (B x H x T)

## E ' C U P H E A T E R / C L A S S I C

Bis zu 180 Espressotassen auf vier beheizbaren Abstellflächen. Der E'cup Heater ist die perfekte Ergänzung für alle Enigma-Modelle.

283 x 631 x 490 mm (B x H x T)

# S U P E R T R A



# D I T I O N A L



# SUPER TRADITIONAL



## CAMEO / ST



	GRÖSSE BxHxT (MM)	FARBE
C'2C	470 x 580 x 600	RAW / CUSTOM
C'2S	470 x 580 x 600	RAW / CUSTOM
C'2MS	470 x 580 x 600	RAW / CUSTOM

## ENIGMA / ST



E'2C	289 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM
E'2S	569 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM
E2'MS	569 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM



E'4S	569 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM
E'4MS	569 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM



E'4S X-WIDE	849 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM
E'4MS X-WIDE	849 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM



E'6S	849 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM
E'6MS	849 x 743 x 660	CHARCOAL / CUSTOM



E'CUP HEATER	292 x 735 x 557	CHARCOAL / CUSTOM
E'CHOCO	227 x 735 x 557	CHARCOAL / CUSTOM
E'FRIDGE	292 x 735 x 557	CHARCOAL / CUSTOM

# COFFEMA

## **Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.**

Sie machen Kaffee. Wir den Rest. Denn richtig guter Kaffee ist unsere Mission – und das seit rund 50 Jahren. Coffema ist Komplettanbieter für professionelle Kaffeemaschinen, exzellente Beratung und bundesweiten Service. Das familiengeführte Unternehmen mit Hauptsitz in Hamburg und zehn Showrooms in Deutschland ist auf individuelle und flexible Komplettlösungen für alle Ansprüche spezialisiert.

Im Angebot sind stets die aktuellsten Vollautomaten, Siebträger- oder Filterkaffeemaschinen sowie intelligente Heißwasser-Brühsysteme mit passendem Zubehör. Und wir empfehlen Ihnen aus unserem breiten Produktportfolio genau die Lösung, die optimal zu den Anforderungen und der Größe Ihres Unternehmens passt. Ganz nach Ihrem Geschmack.

Von der Erstberatung über die Finanzierung bis hin zu Installation, Wartung und Reparatur steht den Kunden immer ein ausgezeichnet geschultes Team aus Vertriebsmitarbeitern und Technikern zur Seite. Der Coffema Service überzeugt dabei mit Schnelligkeit und Verlässlichkeit: Deutschlandweit sorgen über 100 top geschulte Servicetechniker für den perfekten Kaffeegenuss vor Ort. An sieben Tagen pro Woche und 365 Tagen im Jahr sind sie für die Kunden im Einsatz.





Coffema International GmbH  
Obenhauptstr. 7  
22335 Hamburg  
+49 (0)40 - 500 250  
info@coffema.de  
www.coffema.de