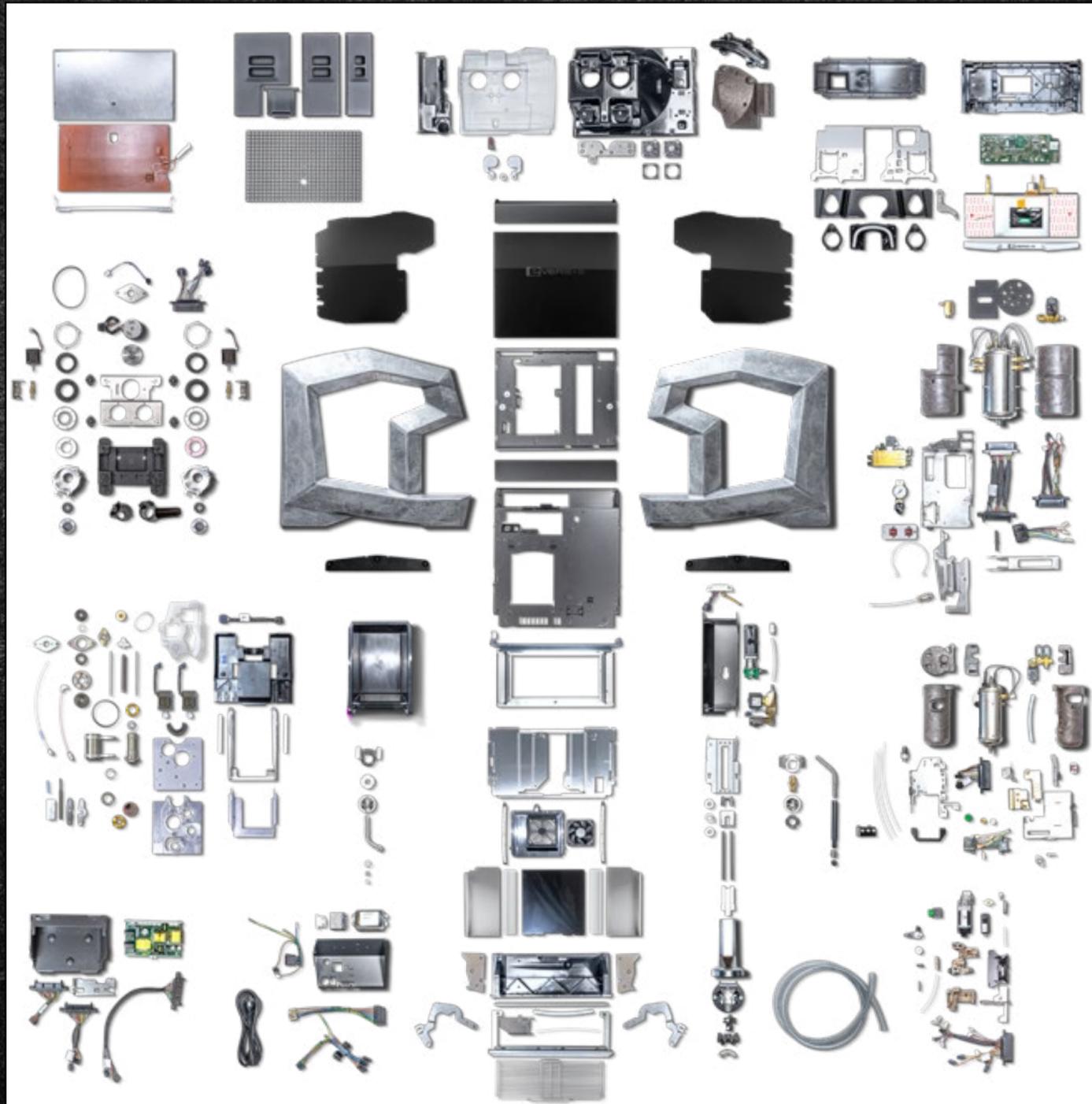


S U P E R T R A D I T I O N A L



NOTRE HISTOIRE	05
SUPER TRADITIONAL	08
QUALITÉ EN TASSE	10
TECHNOLOGIE AUTOUR DU LAIT	13
CONNECTIVITÉ	14
MODULARITÉ	16
PHILOSOPHIE DU DESIGN	18
GAMMES CAMEO	21
DESIGN EN DÉTAIL	25
DONNÉES TECHNIQUES	27
ACCESSOIRES	33
GAMMES ENIGMA	35
DESIGN EN DÉTAIL	41
DONNÉES TECHNIQUES	43
PRÉSENCE DANS LE MONDE	66

NOTRE HISTOIRE

Fondée en 2009, la société Eversys a pu, après une période de croissance significative, s'installer dans une usine flambant neuve à Sierre, en Suisse. Ce déménagement marque le début d'une nouvelle décennie pleine d'ambition pour Eversys, celle de donner vie à sa volonté de développer des solutions toujours plus innovantes pour l'industrie du café.

Le prochain défi d'Eversys consiste à lancer sa nouvelle gamme de machines super-traditionnelles, Cameo, Enigma et Shotmaster, ainsi qu'à soutenir le secteur à se remettre et à prospérer de cette période difficile.





S U P E R T R A D I T I O N A L



L'ambition d'Eversys a toujours été de créer un lien entre les machines traditionnelles et super-automatiques. Nous nous sommes donnés pour mission de combler l'écart qui existe entre ces deux mondes et, en temps voulu, d'accroître leurs pertinences. Pour y parvenir, nous créons constamment un mélange, une cohésion harmonieuse entre des saveurs, parfums, émotions authentiques, et des technologies innovantes.

Aujourd'hui, nous souhaitons aller encore plus loin en jouant également sur l'esthétique, les avancées technologiques, les éléments de conception et les couleurs pour créer un ensemble visuellement plus dynamique. C'est cette ambition qui nous a incités à imaginer un nouveau nom pour notre gamme de machines.

Nos machines se calibrent automatiquement, ce qui favorise une qualité en tasse constante à chaque utilisation. Grâce à notre système ETC (contrôle du temps d'extraction), l'utilisateur dispose d'une liberté totale sur la gestion des standards de sa marque. Ce système repose en effet sur un algorithme intelligent qui permet de contrôler la qualité, l'uniformité et la fiabilité de chaque produit.

Cette solution assure à l'utilisateur une meilleure régularité en tasse, d'autant plus lorsqu'elle est alliée à la technologie e'Levelling, notre système breveté de nivellement automatique. Ce dernier, en répliquant les mouvements du barista, notamment le tapotement du porte-filtre contenant le café fraîchement moulu, permet d'obtenir une poudre mieux répartie, plus compacte et plus homogène.



Q U A L I T É E N T A S S E

UN LAIT PRÉPARÉ



À LA PERFECTION

1 - S T E P

Nous avons conçu notre programme 1-Step avec un objectif en tête : la simplicité. De la seule pression d'un bouton, une mousse de lait à la texture parfaite est directement versée dans la tasse, pour accompagner votre espresso.

1 . 5 - S T E P

Avec l'option 1.5-Step, notre dernière innovation, le lait est versé directement dans un pichet tandis qu'un espresso coule dans la tasse. Cette solution permet à l'utilisateur, dans un second temps, d'unir les deux liquides pour créer de sublimes dessins à la surface de la tasse, sans aucune « compétence » préalable.

2 - S T E P

L'option 2-Step repose sur l'utilisation d'une lance vapeur traditionnelle, qui permet de travailler la texture du lait selon la boisson choisie. Cette option exige plus de compétences, mais offre également un spectacle plus authentique. 3 options sont disponibles : manuel, automatique et avec everfoam.

Dans notre monde actuel, où la technologie évolue toujours plus rapidement, il est essentiel pour les entreprises de pouvoir « communiquer » avec leurs équipements. Pour répondre à cette demande, Eversys propose trois solutions connectées : e'Connect, e'Connect API et e'API.

E ' C O N N E C T

Notre système de télémétrie interne permet de contrôler et de traiter vos données en temps réel, où que vous soyez. Vous gagnez ainsi en transparence et en performance grâce au flux d'information. Cette solution vous permet aussi d'intégrer tous vos KPI clients dans des rapports push ou pull.

E ' C O N N E C T A P I

Cette solution permet de relier vos machines Eversys à votre ERP avec un cloud, qui peut ainsi récupérer toutes les données télémétriques pertinentes via l'API REST. L'ERP repose par ailleurs sur sa propre logique qui lui permet de gérer votre groupe de machine. Grâce à cette solution, vous bénéficiez d'une logistique automatisée, vous pouvez gérer l'entretien de vos machines et contrôler vos KPI. Il est également possible de développer votre propre application mobile.

E ' A P I

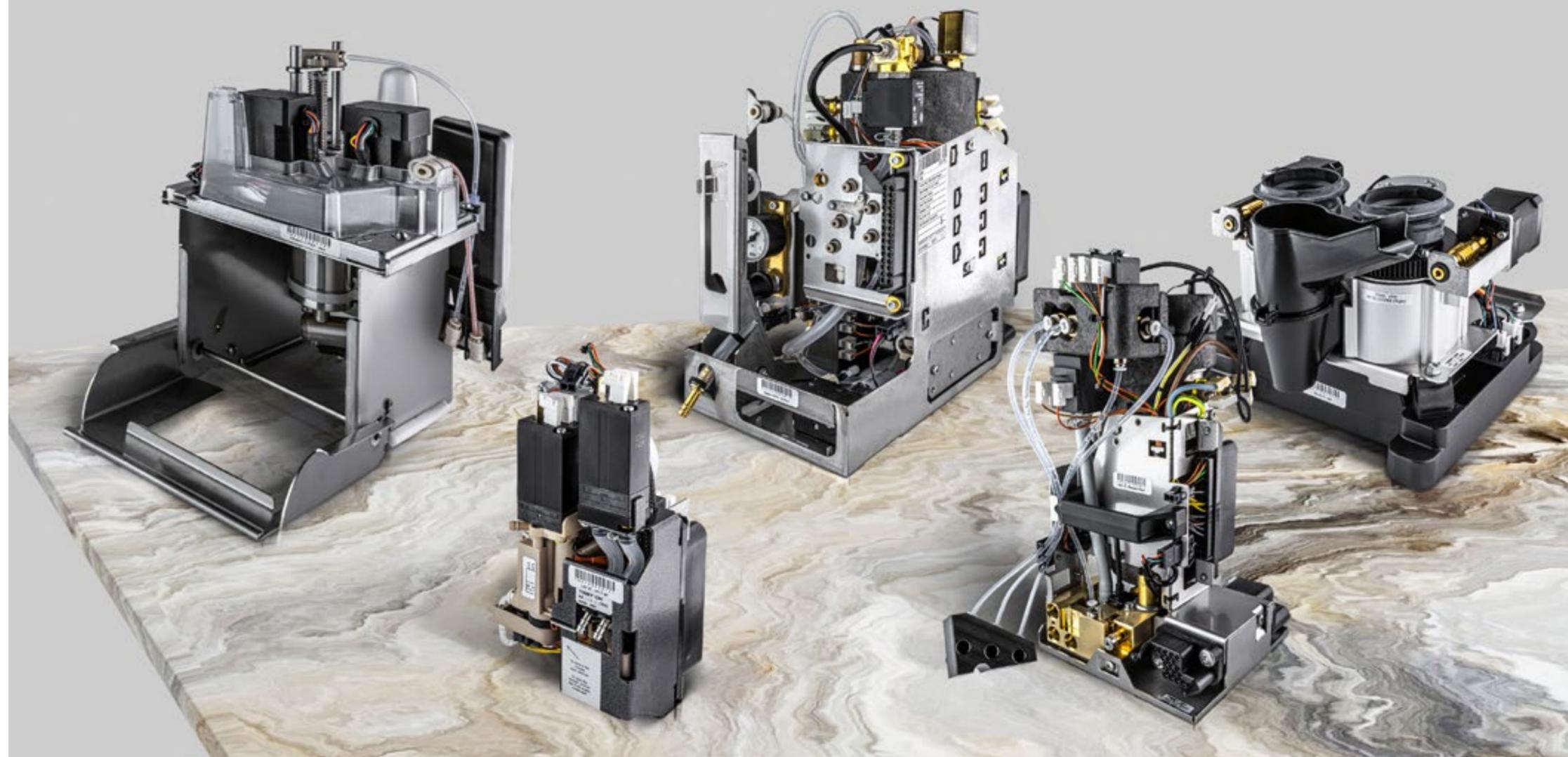
Notre e'API vous permet de relier votre équipement externe à nos machines. Vous pourrez ainsi intégrer votre propre module d'extension de paiement, utiliser une solution plus importante, comme des distributeurs automatiques, ou encore connecter votre système à de la robotique.

N O S É Q U I P E M E N T S À



L ' É P R E U V E D U T E M P S

UNE CONSTRUCTION MODULAIRE EFFICACE



Tous les équipements Eversys se composent d'un ensemble de modules. Cette configuration permet un accès rapide pour toute intervention technique, et donc une réduction des temps d'interruption et des coûts de maintenance.

LE MODULE INFUSION

Au cœur de nos machines, la chambre d'infusion peut contenir jusqu'à 24g de café en poudre, ce qui permet de réaliser un large éventail de recettes. Afin d'optimiser le flux de la poudre lors de la production de l'espresso, nous avons mis en place un procédé d'extraction par gravité inversée qui optimise les résultats du processus.

LE MODULE MOULIN

Nos machines sont équipées de deux moulins différents permettant d'établir parallèlement deux recettes en même temps. Cette configuration offre également la possibilité de doser la quantité de poudre provenant de chaque moulin et de la produire en une seule extraction.

LE MODULE LAIT

Reproduisant les techniques traditionnelles du barista, ce module permet de produire de la mousse de lait à la texture et à la saveur optimale.

LE MODULE VAPEUR / EAU

Notre module vapeur et eau, qui assure une température constante et une productivité élevée, offre la même capacité volumétrique que les équipements traditionnels.

LE MODULE HYDRAULIQUE

Le module hydraulique de nos machines, utilisé exclusivement pour la préparation du café, assure une température constante et une productivité maximale grâce à sa large capacité.

Le design de nos machines allie beauté et fonctionnalité, un mariage auquel nous sommes parvenus en enrichissant les caractéristiques intrinsèques des métaux naturels.

Un seul coup d'œil aux parois latérales en aluminium (aluminium brossé sur l'Enigma et aluminium moulé sur la Cameo) de la machine permet de deviner son degré de qualité, de durabilité et de sophistication. La forme arrondie de la sortie de café en fonte d'aluminium rappelle celle de la machine à café traditionnelle et s'accordent avec les thèmes de style contemporain de la machine, le rectangle arrondi pour l'Enigma, et les facettes dynamiques pour la Cameo. Ces touches originales confèrent à la machine une silhouette attractive et ergonomique au toucher haut de gamme.

DESIGN PHILOSOPHIE

Le bassin en acier inoxydable brossé résistera à l'usure année après année.

Les modèles ST ont un design encore plus émotionnel qui renforce le caractère des machines en présentant des surfaces plus sculptées et dynamiques, ainsi qu'en appliquant des traitements de surface particuliers, comme la carrosserie brute satinée de la Cameo ST mélangée aux inserts noirs.

Toutes ces fonctionnalités et caractéristiques soutiennent la philosophie de conception de la Cameo et de l'Enigma; pure, authentique et intemporelle.

Rossler



CAMEO



Lorsque nous avons imaginé la Cameo, nous souhaitons qu'elle soit la première de nos machines à incarner notre vision Super-Traditionnelle. Depuis, nous avons poursuivi nos innovations dans le but de mieux définir et exploiter le marché niche qui existe entre machines super-automatiques et machines traditionnelles. Leader sur notre marché, nous tenons à avancer à travers chaque chapitre de notre histoire avec régularité et créativité.





- Raw
- Earth
- Tempest

CAMEO / CORE



430 mm (16.93 in)



600mm (23.6 in)

580 mm (22.83 in)

C'2CT/CORE

175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Deux produits simultanés



e'Levelling



53 kg

430 x 580 x 600 mm

C'2S/CORE

175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude h/200ml

Deux produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

e'Levelling

60 kg

430 x 580 x 600 mm

C'2M/CORE

175 espresso/h/extraction 23 s
175 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Deux produits simultanés

Module lait avec système EMT

e'Levelling

62 kg

430 x 580 x 600 mm

CAMEO/CLASSIC



430 mm (16.93 in)



600mm (23.6 in)

580 mm (22.83 in)

C'2CT/CLASSIC

C'2S/CLASSIC

C'2M/CLASSIC



175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

175 espresso/h/extraction 23 s
175 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Deux produits simultanés

Deux produits simultanés

Deux produits simultanés



—

Lance vapeur avec Everfoam

Lance vapeur avec Everfoam



—

—

Module lait avec système EMT



Sortie eau chaude

Sortie eau chaude

Sortie eau chaude



e'Levelling

e'Levelling

e'Levelling



—

—

1.5-Step (Option)



53 kg

60 kg

62 kg



430 x 580 x 600 mm

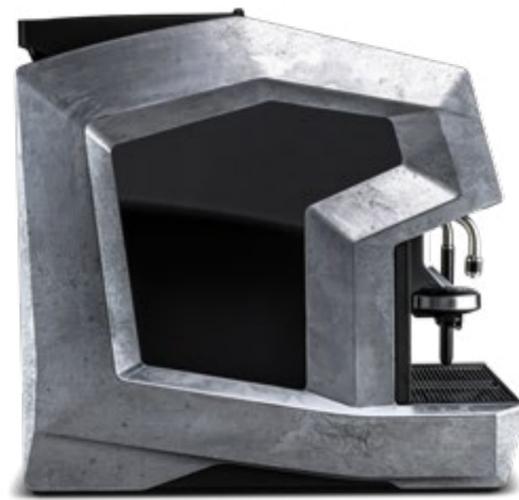
430 x 580 x 600 mm

430 x 580 x 600 mm

CAMEO / ST



470 mm (18.5 in)



600mm (23.6 in)

580 mm (22.83 in)

C'2CT/ST



175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Deux produits simultanés



—



—



Sortie eau chaude



e'Levelling



—



58 kg



470 x 580 x 600 mm

C'2S/ST

175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Deux produits simultanés



Lance vapeur avec Everfoam



—



Sortie eau chaude



e'Levelling



—



65 kg



470 x 580 x 600 mm

C'2M/ST

175 espresso/h/extraction 23 s
175 cappuccino /h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Deux produits simultanés



Lance vapeur avec Everfoam



Module lait avec système EMT



Sortie eau chaude



e'Levelling



1.5-Step (Option)



67 kg



470 x 580 x 600 mm

C'CHOCO

C'FRIDGE BESIDE

C'CUP HEATER

**C'CHOCO**

Spécialement conçu pour la Cameo, le C'choco se compose de deux récipients, qui fonctionnent avec du chocolat en poudre, mais également n'importe quelle poudre utilisée pour l'élaboration d'une boisson chaude.

C'FRIDGE BESIDE

Avec son ouverture frontale et le choix entre 1 bac de lait de 9 litres ou un bac avec 2 réservoirs de 4 litres chacun, notre C'fridge beside est le compagnon idéal. Faites-nous confiance, nous avons fait le calcul.

C'FRIDGE BENEATH

1 bac de lait de 5 litres ou 2 bacs de lait de 1.8 litres chacun, notre C'fridge beneath est l'accessoire parfait pour optimiser votre espace tout en gardant votre lait à portée de main, à la température optimale.

C'CUP HEATER

Notre C'cup heater est l'allié idéal et spécialement conçu pour nos machines Cameo. Il possède quatre surfaces de rangement et peut maintenir au chaud jusqu'à 180 tasses à espresso.

ENIGMA

AUTHENTIQUE ET INTEMPORELLE

Notre volonté de combler l'écart entre le monde des machines super-automatiques et celui des machines traditionnelles nous encourage à aller toujours plus loin. Grâce à une nouvelle esthétique, des éléments de conception réinventés et un jeu de couleurs inédit, nous souhaitons créer une gamme plus dynamique en phase avec notre concept Super-Traditionnel.

Parmi les nouvelles caractéristiques, citons le système e'Levelling, la lance à lait 1.5-Step, le nouveau module d'infusion, la sortie de café traditionnelle en métal, un système d'exploitation plus rapide et efficace, et un écran tactile plus large proposant un éventail de recettes plus variées.









●
Earth

●
Tempest

●
Charcoal

ENIGMA / CLASSIC



560 mm (22.05 in)



600 mm (23.6 in)

713 mm (28.07 in)

E'2CT/CLASSIC



175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Deux produits simultanés



—



—



Sortie eau chaude



e'Levelling



—



52 kg



280 x 713 x 600 mm

E'2S/CLASSIC

175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Deux produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

—

Sortie eau chaude

e'Levelling

—

83 kg

560 x 713 x 600 mm

E'2M/CLASSIC

175 espresso/h/extraction 23 s
175 cappuccino /h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Deux produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

Module lait avec système EMT

Sortie eau chaude

e'Levelling

1.5-Step (Option)

87 kg

560 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



560 mm (22.05 in)



600 mm (23.6 in)

713 mm (28.07 in)

E'4S/CLASSIC



350 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Quatres produits simultanés



Deux lances vapeur avec Everfoam



—



Sortie eau chaude



e'Levelling



—



90 kg



560 x 713 x 600 mm

E'4M/CLASSIC

350 espresso/h/extraction 23 s
350 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Quatres produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

Module lait avec système EMT

Sortie eau chaude

e'Levelling

2x 1.5-Step (Option)

94 kg

560 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



E'4S X-WIDE / CLASSIC

350 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Quatres produits simultanés

Deux lances vapeur avec Everfoam

—

Sortie eau chaude

e'Levelling

—

115 kg

840 x 713 x 600 mm

E'4M X-WIDE / CLASSIC

350 espresso/h/extraction 23 s
350 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Quatres produits simultanés

Deux lances vapeur avec Everfoam

Module lait avec système EMT

Sortie eau chaude

e'Levelling

2x 1.5-Step

119 kg

840 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



E'6S / CLASSIC



525 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Six produits simultanés



Deux lances vapeur avec Everfoam



—



Sortie eau chaude



e'Levelling



—



142 kg



840 x 713 x 600 mm

E'6M / CLASSIC

525 espresso/h/extraction 23 s
350 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Six produits simultanés



Lance vapeur avec Everfoam



Module lait avec système EMT



Sortie eau chaude



e'Levelling



1.5-Step (Option)



150 kg



840 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



SHOTMASTER CT / CLASSIC

350 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Quatres produits simultanés



e'Levelling



60 kg

280 x 713 x 600 mm

SHOTMASTER S / CLASSIC

350 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Quatres produits simultanés

Deux lances vapeur avec Everfoam

BIENTÔT DISPONIBLE

Sortie eau chaude

e'Levelling

91 kg

560 x 713 x 600 mm

SHOTMASTER M / CLASSIC

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

Quatres produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

Module lait avec système EMT

Sortie eau chaude

e'Levelling

2 x 1.5-Step

95 kg

560 x 713 x 600 mm

ENIGMA / CLASSIC



SHOTMASTER S PRO/CLASSIC

- 700 espresso per hour
(23s extraction time)
- 170 hot water products

- Huit produits simultanés

- Deux lances vapeur avec Everfoam

-

- Sortie eau chaude

- e'Levelling

-

- 151 kg

- 840 x 713 x 600 mm

SHOTMASTER M PRO/CLASSIC

- 700 espresso per hour
(23s extraction time)
- 350 cappuccino per hour
(23s extraction time)
- 170 hot water products

- Huit produits simultanés

- Lance vapeur avec Everfoam

- Module lait avec système EMT

- Sortie eau chaude

- e'Levelling

- 2x1.5-Step

- 155 kg

- 840 x 713 x 600 mm

BIENTÔT DISPONIBLE

ENIGMA / ST



569 mm (22.40 in)



600 mm (23.6 in)

743 mm (29.25 in)

E'2CT/ST



175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Deux produits simultanés



—



—



Sortie eau chaude



e'Levelling



—



52 kg



289 x 743 x 600 mm

E'2S/ST

175 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Deux produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

—

Sortie eau chaude

e'Levelling

—

83 kg

569 x 743 x 600 mm

E'2M/ST

175 espresso/h/extraction 23 s
175 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Deux produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

Module lait avec système EMT

Sortie eau chaude

e'Levelling

1.5-Step (Option)

87 kg

569 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



743 mm (29.25 in)

E'4S / ST



350 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Quatres produits simultanés



Deux lances vapeur avec Everfoam



—



Sortie eau chaude



e'Levelling



—



90 kg



569 x 743 x 600 mm

E'4M / ST

350 espresso/h/extraction 23 s
350 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Quatres produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

Module lait avec système EMT

Sortie eau chaude

e'Levelling

2x 1.5-Step (Option)

94 kg

569 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



E'4S X-WIDE / ST

E'4M X-WIDE / ST



350 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

350 espresso/h/extraction 23 s
350 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Quatres produits simultanés

Quatres produits simultanés



Deux lances vapeur avec Everfoam

Deux lances vapeur avec Everfoam



—

Module lait avec système EMT



Sortie eau chaude

Sortie eau chaude



e'Levelling

e'Levelling



—

2x 1.5-Step



115 kg

119 kg



849 x 743 x 600 mm

849 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



E'6S/ST



525 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Six produits simultanés



Deux lances vapeur avec Everfoam



—



Sortie eau chaude



e'Levelling



—



142 kg



849 x 743 x 600 mm

E'6M/ST

525 espresso/h/extraction 23 s
350 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Six produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

Module lait avec système EMT

Sortie eau chaude

e'Levelling

1.5-Step (Option)

150 kg

849 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



SHOTMASTER CT / ST



350 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Quatres produits simultanés



—



—



—



e'Levelling



—



60 kg



289 x 743 x 600 mm

SHOTMASTER S / ST

350 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Quatres produits simultanés

Deux lances vapeur avec Everfoam

BIENTÔT DISPONIBLE

Sortie eau chaude

e'Levelling

—

TBD

569 x 743 x 600 mm

SHOTMASTER M / ST

350 espresso/h/extraction 23 s
350 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

Quatres produits simultanés

Lance vapeur avec Everfoam

Module lait avec système EMT

Sortie eau chaude

e'Levelling

2 x 1.5-Step

TBD

569 x 743 x 600 mm

ENIGMA / ST



SHOTMASTER S PRO/ST

SHOTMASTER M PRO/ST



700 espresso/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml

700 espresso/h/extraction 23 s
350 cappuccino/h/extraction 23 s
170 unités d'eau chaude/h/200ml



Huit produits simultanés

Huit produits simultanés



Deux lances vapeur avec Everfoam

Deux lances vapeur avec Everfoam

BIENTÔT DISPONIBLE



—

Module lait avec système EMT



Sortie eau chaude

Sortie eau chaude



e'Levelling

e'Levelling



—

2x 1.5-Step



TBD

TBD



849 x 743 x 600 mm

849 x 743 x 600 mm

Nous venons de connaître une décennie extrêmement dynamique en termes d'innovation produit, d'expansion commerciale à l'international, mais aussi de recrutement. Au cours de ces 10 dernières années, nous avons franchi plusieurs étapes importantes marquées par l'inauguration de nos départements en Amérique du Nord et au Royaume-Uni, l'ouverture de nos bureaux à Hong Kong, notre partenariat stratégique avec De'Longhi en 2017 et, plus récemment, le déménagement de notre usine et de notre siège dans des locaux flambant neufs à Sierre en Suisse.

Nous sommes emplis d'optimisme et d'enthousiasme pour la prochaine saison et tout ce qu'elle pourra nous apporter. Produits inédits, concepts originaux, nouveaux clients, territoires inexplorés... L'avenir s'annonce prometteur.





S U P E R T R A D I T I O N A L 

S I È G E S O C I A L

EVERSYS SA

Ecoparc de Daval A 2

CH – 3960 Sierre

Suisse

[Cliquez pour envoyer un email](#)

+41 27 305 21 21

B U R E A U X R É G I O N A U X

EVERSYS ASIA

16/F Tins Enterprise Center

777 Lai Chi Kok Road

Hong Kong

[Cliquez pour envoyer un email](#)

+852 98672827

EVERSYS INC

545 8th Ave, Suite 540

New York

Etat-Unis

[Cliquez pour envoyer un email](#)

1-888-511-0750

EVERSYS UK & ROI

Operations Centre Unit 8, Stanley

Business Centre, Crawley

Royaume Uni

[Cliquez pour envoyer un email](#)

+44 20 3960 0503