

1. Configuration et dimensions générales de la machine

Sélectionner votre coloris :

Tempest

Earth

Sélectionner votre région :

Asie

Océanie

Amérique cen-
trale et du sud

Amérique
du Nord

Europe

Moyen-
Orient

C'2m/Classic

Données techniques	
Chambre d'infusion	24 g
Moulin	2 x meules en céramique - 64 mm
Interface utilisateur	Écran tactile 400 mm (15,7")
Bac à grains	2 x 1,2 kg ou 1 x 2,4 kg (en option)
Haut. de la sortie café*	165 mm max.
Hauteur de la sortie eau chaude*	145 mm max. ou 195 mm max. (option)
Interface	1 x USB, 1 x carte SD, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Panneau chauffe-tasse	Jusqu'à 50 tasses espresso
Taille du boiler café	0,8 L
Taille du boiler vapeur	1,6 L
Bac à marcs	400 g
Raccordement d'eau	
Tuyau d'eau	Conduit tressé inox G3/8" femelle x 2 m
Tuyau de vidange	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

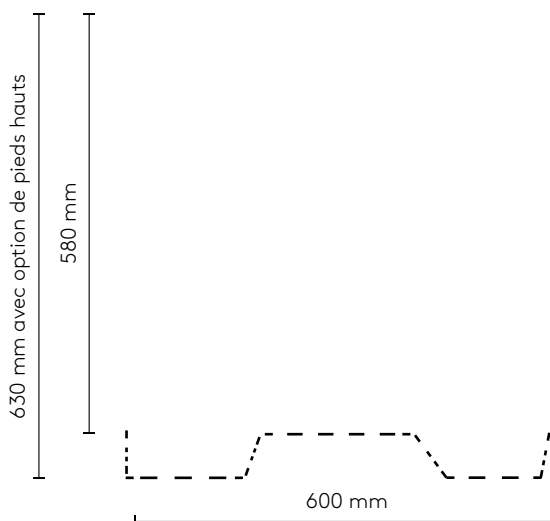
*mesuré depuis le bassinnet

Classic	C'2ct	C'2s	C'2m
Poids	53 kg	60 kg	62 kg
Performances (maximum)			
Espresso/h (23 s)	175		
Eau chaude/h (200 ml)	170		
Cappuccino/h (23 s)	-	-	175
Température réglable de l'eau chaude	-	Oui	Oui
Système e'Foam Micro Air Dosing (MAD) à commande électronique	-	Oui	Oui
Système lait avec EMT (Electronic Milk Texturing)	-	-	Oui
Tension/alimentation			
Consommation électrique (mode veille)	Moins de 2 W		

Pression et débit d'eau

2,5 - 4 bars (36,3 - 58 psi). Si la pression dépasse 4 bars (58 psi), il est nécessaire d'installer un limiteur de pression.

Si le débit principal est inférieur à 140 L/h, il existe un risque d'endommager la pompe à eau.



2. Avant l'installation, LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

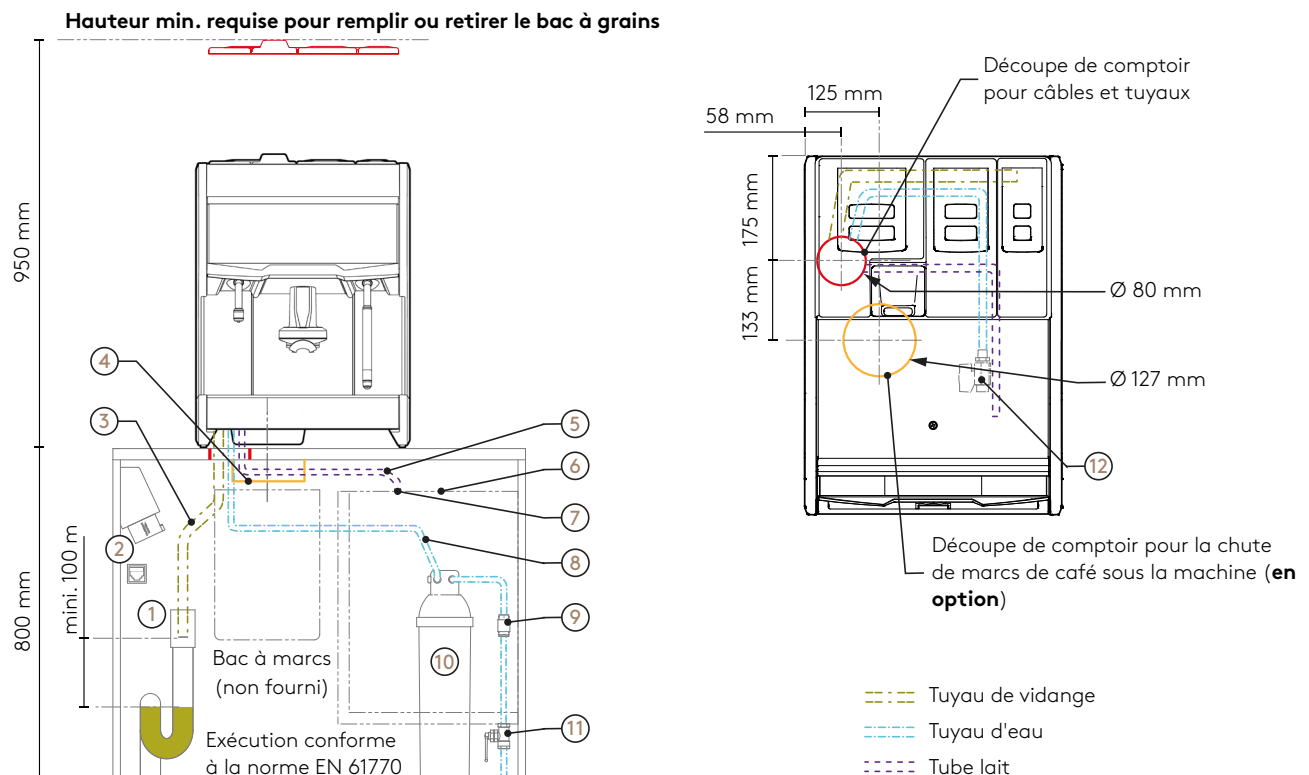
- Vérifier la qualité et la pression de l'eau
- Définir la taille et le type de filtre et vérifier l'espace à l'intérieur du comptoir
- En cas de non-utilisation de cartouche détartrante, installer au moins un filtre à carbone
- Vérifier que la machine repose bien à plat sur une surface stable
- Vérifier la découpe du comptoir
- Vérifier le circuit d'arrivée d'eau
- Vérifier la conformité de l'alimentation électrique aux normes locales
- Vérifier la conformité de l'alimentation électrique aux réglages machine
- Vérifier que la machine soit le seul appareil sur cette ligne électrique
- Tout vérifier avec votre client sur place
- Vérifier la disponibilité du café en grain
- Vérifier la disponibilité du lait froid (en option)
- Vérifier la taille des tasses et les recettes de boissons
- Vérifier qu'un pichet à lait soit disponible.

3. Après l'installation

- Expliquer la procédure de nettoyage et former le personnel à l'aide de la Carte de référence rapide (QRC). Télécharger ici : <https://bit.ly/2VYQ08Q>.
- Sauvegarder les paramètres machines sur une clé USB et envoyez-les à data-upload@eversys.com. Pour plus d'informations, se reporter à : <https://bit.ly/3yTzsWo>.

4. Préparation de l'espace de travail et dimensions de la découpe du comptoir

- Télécharger la liste de contrôle des conditions préalables à la mise en service ici : <https://bit.ly/3yTslmB>.
- Télécharger la découpe de comptoir à l'échelle 1:1 ici : <https://bit.ly/3xT5TMM>.



1. Vidange à siphon, entrée mini. Ø 56 mm.
2. Prise électrique conforme aux réglementations locales et connexion RJ-45 (eConnect).
3. Tuyau de vidange : **S'assurer de l'absence de chute de pression ou de contre-pression dans le tuyau. Le flux du flexible doit toujours descendre.**
4. Chute de marc de café sous la machine (en option).
5. Couper les tubes de lait le plus court possible.
6. Placer le réfrigérateur au plus près de la machine.
7. Percer un trou selon les instructions du fabricant du réfrigérateur.
8. Tuyau tressé d'entrée d'eau principal.
9. Vérifier la vanne conformément aux réglementations locales.
10. Cartouche détartrante ou filtre à carbone au minimum.
11. Sortie du réducteur de pression : seulement si la pression de l'eau dépasse 4 bars (58 psi).
12. Entrée d'eau 3/8".

Recommandation relative à la qualité de l'eau

Dureté totale : 5 à 8°dGH (89 à 142 ppm)

Dureté en carbonate : max. 6° dKH (107 ppm)

Valeur de pH : idéale de 7,0 à 7,2

Votre distributeur local :

 Pour plus d'informations, se reporter au manuel de mise en service (<https://bit.ly/2WOWl6l>).