

1. Configuration et dimensions générales de la machine

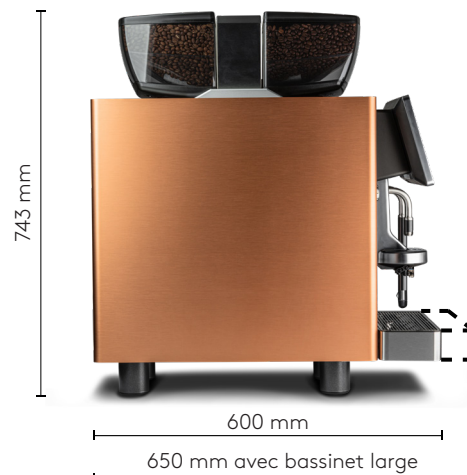


E'2m/Classic

Données techniques	
Chambre d'infusion	1 x 24 g
Moulin	2 x Meules en céramique - 64 mm
Interface utilisateur	1 x écran tactile 256 mm (10.1")
Réservoir à grains	2 x 1.5 kg
Hauteur du bec café*	190 mm max.
Hauteur de la sortie eau chaude*	160 mm max. ou 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI/API
Panneau chauffe-tasse	jusqu'à 64 tasses espresso
Taille du boiler café	1 x 1.5 L
Taille du boiler vapeur	5.4 L
Bac à marcs	1 x 700 g
Bassinnet	Standard ou Large avec rince-pichet (option) ou Large sans rince-pichet (option)
Eau et raccordement	
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	E'2s	E'2m
Poids	83 kg	87 kg
Performances (jusqu'à)		
Espresso/h (23 s)	175	
Eau chaude/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	175
Température réglable de l'eau chaude (Manuel)	Oui	
Température réglable de l'eau chaude (Automatique)	Option	
Système e'Foam Micro Air Dosing (MAD) (Air micro dosé) (à commande électronique)	Oui	
Module lait avec système EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Oui
Tension/Alimentation		
Asie		
200 V~, 50/60 Hz, 12A - JP	2100 W	
200 V~, 50/60 Hz, 30A - JP	5600 W	
1/N/PE, 220 V~, 60 Hz, 25A - KR	4700 W	
3/N/PE, 380 V~, 60 Hz, 16A - KR	6800 W	
Europe		
1/N/PE, 220-240 V~, 50/60 Hz, 16A	2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240 V~, 50/60 Hz, 16A	5100 W	
1/N/PE, 220-240 V~, 50/60 Hz, 25A	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240 V~, 50/60 Hz, 25A	7400 W	
3/N/PE, 380-415 V~, 50/60 Hz, 16 A	7400 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5100 W	
Amérique du Nord		
2/PE, 208 V~, 60 Hz, 15A	2300 W	
2/PE, 208 V~, 60 Hz, 30A	4200 W	
2 x 2/PE, 208 V~, 60 Hz, 30A	6100 W	
Fréquence	50/60 Hz	
Consommation électrique (machine en marche)	jusqu'à 7400 W	
Consommation électrique (mode veille)	Moins de 2 W	
Pression et débit d'eau		
2,5 - 4 bars. Si la pression dépasse 4,5 bars, il est nécessaire d'installer un limiteur de pression.		
Si le débit principal est inférieur à 200 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

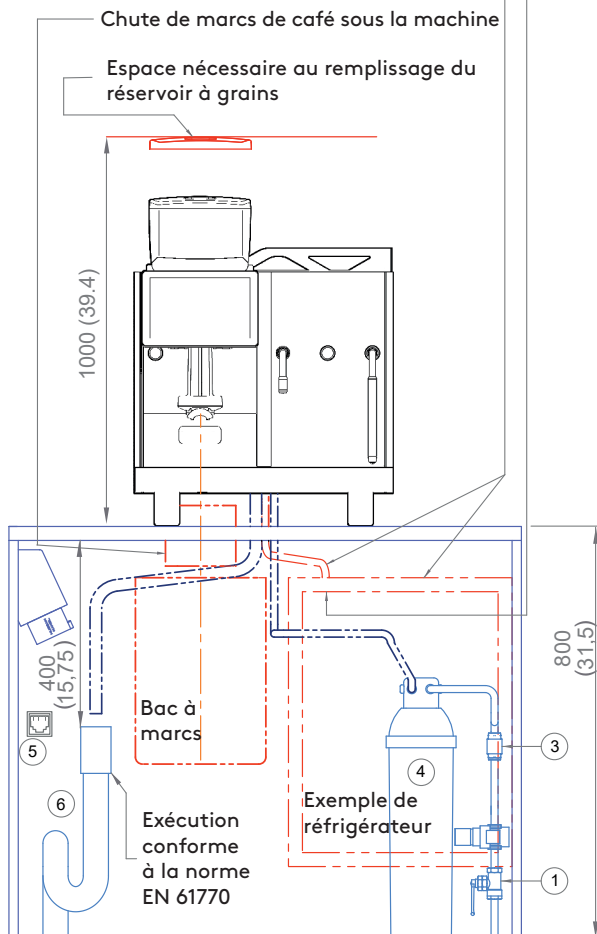
3. Après l'installation

- Expliquer la procédure de nettoyage et former le personnel à l'aide de la Carte de référence rapide
- Remplir et signer le formulaire d'installation, puis le renvoyer à Eversys -> orders@eversys.com

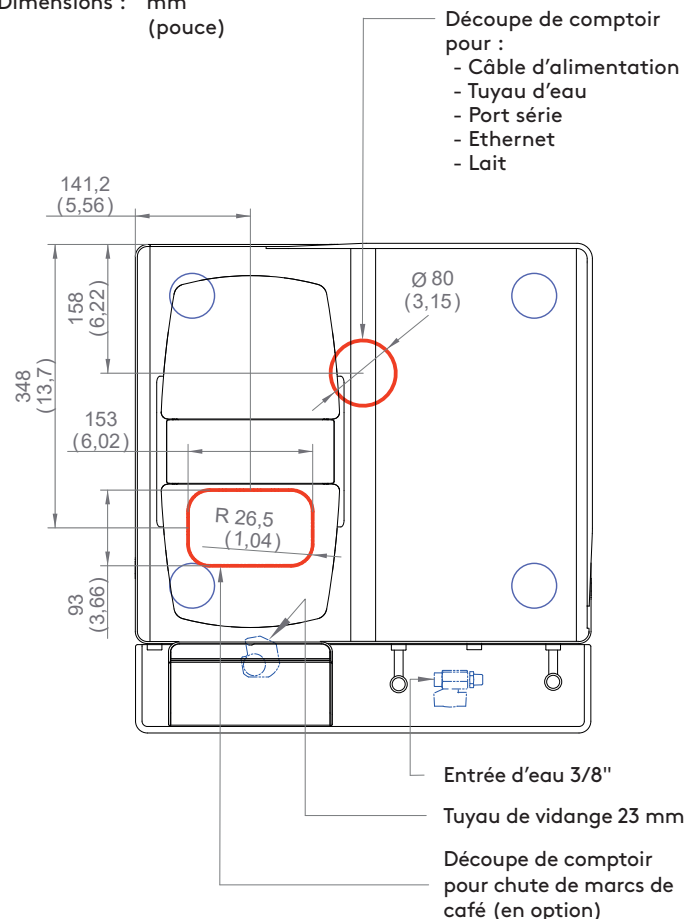
4. Préparation de l'espace de travail et dimensions de la découpe du comptoir

Percer un trou selon les instructions du fabricant du réfrigérateur

Placer le réfrigérateur au plus près de la machine
Couper les tubes lait le plus court possible



Dimensions : mm (pouce)



1. Entrée d'eau principale
2. Puissance de sortie du réducteur de pression 3 bars
3. Clapet anti-retour
4. Cartouche détartrante ou filtre à carbone au minimum
5. Prise électrique conforme aux réglementations locales et connexion RJ-45 (e'Connect)
6. Vidange avec siphon, extrémité supérieure min. 56 mm de diamètre

Recommandation relative à la qualité de l'eau

Dureté totale : 5 - 8 ° dGH (89-142 ppm)
Dureté carbonate : Maxi. 6 ° dKH (107 ppm)
Valeur de pH : idéale 7,0 à 7,2