

Höchstleistungen in allen Variationen

Schaerer Coffee Art

- ▶ Viele Optionen und Konfigurationen
- ▶ Milchuniversum
- ▶ Bis zu 350 Getränke pro Stunde
- ▶ Grosse Getränkevielfalt
- ▶ Einfache Bedienung und Reinigung





Die Schaerer Coffee Art für Hotels, Restaurants,
Kettenbetriebe, Quick-Service-Restaurants,
Coffeeshops, Convenience Stores, Take-aways ...

Flexibilität im Dienste des Kaffeegenusses

Die Schaerer Coffee Art passt sich Ihren Bedürfnisse an. Für welche Variante Sie sich auch entscheiden, Spitzenleistung, beste Getränkequalität und eine einfache Bedienung sind Ihnen auf jeden Fall sicher.



Viele Optionen und Konfigurationen

Die Schaerer Coffee Art bietet Ihnen eine grosse Optionenvielfalt und viele Konfigurationsmöglichkeiten. Sie können zum Beispiel zwei Maschinen mit Beistellgeräten wie einem Tassenwärmer, verschiedenen Milchkühleinheiten oder einem Pulversystem kombinieren. Als Ausstattungsoptionen stehen Ihnen eine zweite Mühle, abschliessbare Bohnenbehälter, ein Brühbeschleuniger, ein Unterthecken-Satzdurchwurf und vieles mehr zur Auswahl.



Milchuniversum

Mit der Schaerer Coffee Art steht Ihnen das ganze Schaerer Milchuniversum offen – die weltweit grösste Palette an Technologien und Geräten für die Milchverarbeitung. Dazu gehören verschiedene Dampfstäbe für das manuelle bis vollautomatische Milchschaumen – wie von einem Barista – sowie vollautomatische Milchsysteme für den perfekten Cappuccino auf Knopfdruck. Selbst kalten Milchschaum hat die Schaerer Coffee Art im Repertoire.



Bis zu 350 Getränke pro Stunde

Die Schaerer Coffee Art ist für einen Betrieb mit 230 Volt oder 400 Volt erhältlich. Die 230-Volt-Version ist das leistungsstärkste Modell unter den einphasigen Kaffeemaschinen von Schaerer.

Wahre Höchstleistungen vollbringt die 400-Volt-Version, die bis zu 350 Getränke pro Stunde produziert. Sie verfügt über einen Drei-Phasen-Stromanschluss und drei Boiler. Dank einem effizienten Heizsystem können diese mit einem reduzierten Stromverbrauch betrieben werden.



Grosse Getränkevielfalt in bester Qualität

Die Schaerer Coffee Art produziert auf Knopfdruck bis zu 40 frei programmierbare Getränke aus Kaffee, frischer Milch, Milchpulver, Schokopulver und Heisswasser. Alle Parameter können exakt und individuell eingestellt werden. Für den perfekten Milchschaum sorgt eine spezielle Luftpumpentechnologie. Maximale Getränkevielfalt erhalten Sie mit dem Pulversystem für eine oder zwei Pulversorten. So können Sie nebst allen Kreationen von Kaffee-Frischmilch-Getränken auch Pulvermilch- oder Schokoladengenötrenke anbieten.



Einfache Bedienung und Reinigung

Mit dem TouchIT verfügt die Schaerer Coffee Art über ein intuitives Touchscreen-Bedienpanel. TouchIT eignet sich perfekt für die Selbstbedienung und kann auch für Werbefortschaften genutzt werden. Es ist gleichermaßen für die bediente Anwendung eine beliebte Wahl. Die Reinigung wird dank einfachen Anweisungen und animierten Bildern auf dem TouchIT-Bildschirm zum Kinderspiel. Apropos Reinigung: Alle Schaerer Kaffeemaschinen entsprechen der HACCP-Hygieneanalyse und verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm.

Ausstattung und Optionen



Standardausstattung

- **Basiskaffeemaschine mit 230 Volt** (leistungsstärkstes Modell unter den einphasigen Schaerer Kaffeemaschinen)
- **Eine Mühle mit Bohnenbehälter** für 1 kg Bohnen
- **Bedienung über 8-Tasten-Panel** mit bis zu 16 möglichen Getränken (230 V) oder **16-Tasten-Panel** mit bis zu 36 möglichen Getränken (400 V)
- **Power Save Mode** zur nachhaltigen Energienutzung
- **Einwurf für gemahlene Kaffeebohnen**, z.B. entkoffeinierter Kaffee
- **Höhenverstellbarer Auslauf** 65 bis 185 mm
- **Zählfunktion**
- **Festwasseranschluss und Schmutzwasserablauf**
- **Satzbehälter**
- **Standardfarben Schwarz und Silber**



Optionen

- **Kaffeemaschine mit 400 Volt**, Drei-Phasen-Stromanschluss und drei Boiler für Spitzenleistungen und Simultanbetrieb
- **Zweite Mühle mit Bohnenbehälter** für 1 kg Bohnen
- **Bohnenbehälter im Coffeeshop Design**

- **Bohnenbehältererweiterung** für 2 kg
- **Bedienung über 7"-TouchIT-Panel** für bis zu 40 Getränke, ideal auch für die Selbstbedienung
- **Zusatztasten** für Heisswasser und Dampfvarianten
- **Effizientes Heizsystem** zur Reduzierung des Stromverbrauchs
- **Schaerer Milchuniversum**: die weltweit grösste Palette an Technologien und Geräten für die Milchverarbeitung (Milchsysteme, Dampfstäbe, Pulversysteme)
- **Pulversysteme**
- **Brühbeschleuniger** für mehr Effizienz in Spitzenzeiten oder bessere Getränkequalität bei grossen Portionen
- **Abschliessbare Bohnenbehälter**
- **Unterthecken-Satzdurchwurf** für einen ununterbrochenen Betrieb den ganzen Tag
- **Niveauüberwachung** für externen Trinkwasser- und Schmutzwassertank
- **Spezialfarben** auf Anfrage
- **Rundumlackierung** auf Anfrage
- **Marktübliche Zahlungs-, Kredit- und Münzsysteme** (können einfach an die Kaffeemaschine angeschlossen werden)
- **Schaerer Remote System** (Telemetrie) übermittelt Verbrauchs-, Betriebs- und Zustandsdaten einzelner Kaffeemaschinen an eine zentrale Datenbank



Coffee comes to life

Darauf können Sie bei Schaerer vertrauen:



Swiss made



Swiss Engineering: Die Schaerer Coffee Art wurde zu 100% von Schaerer in der Schweiz entwickelt.

Swiss Manufacturing: Die Schaerer Coffee Art wird bei Schaerer in der Schweiz produziert.



Swiss Services: Die Schaerer Coffee Art wird von einem umfassenden Dienstleistungspaket (Training, Service und Support) aus der Schweiz begleitet.

Konfigurationen und Beistellgeräte



Cup & Cool

Coffee Art 230 V, einphasig

Produktdetails und Beistellgeräte



8-Tasten-Panel, frei programmierbar für 16 Getränke



16-Tasten-Panel, frei programmierbar für 36 Getränke



7"-TouchIT-Panel für bis zu 40 Getränke, Selbstbedienungsvariante



Zusatztasten für Heisswasser und Dampfvarianten



Behälter für zwei Sorten Pulver, z.B. Choco und Topping



Behälter für eine Sorte Pulver, z.B. Choco oder Topping



Pulverbehältererweiterung



Einwurf für gemahlene Kaffee

Konfigurationen



Coffee Art für Gastroanwendungen



Coffee Art in Schnellrestaurants und Coffeeshops (für platzsparende Anwendung)



Beistellkühlinheit CS



Beistellkühlinheit mit Kompressor



Tassenwärmer



Becherspender



Münzwechsler, Öffnung vorne



Münzwechsler, Öffnung seitlich



Hohe Füße



Save Data Card speichert und lädt Daten und Rezepte

Konfigurationen



CS-Kaltmilchsystem

Coffee Art 400 V, dreiphasig

Pulversystem

Tassenwärmer



Abschliessbare Bohnenbehälter



Bohnenbehälter im Coffeeshop Design



Bohnenbehälter-Erweiterung



Zweite Mühle



Höhenverstellbarer Auslauf



Brühbeschleuniger



Heisswasserausgabe



Displaygeführte Reinigung

Milchuniversum für die Coffee Art

Bezüglich Optionenvielfalt für die Milchezubereitung ist die Schaerer Coffee Art weltweit unschlagbar. Mit diesem Modell ist das ganze Schaerer Milchuniversum erhältlich.



One Step oder Two Step?



Ganz gleich, ob Sie für einen perfekten Cappuccino einfach nur eine Taste drücken oder ob Sie das Milchschaumen wie von einem Barista wünschen – unsere Milchsysteme lassen Ihnen die Wahl.



Milchsysteme – One Step



CS-Kaltemilchsystem

Warme und kalte Milch- und Kaffee-Milch-Getränke auf Kopfdruck.

- Milchschaumqualität einstellbar und Milchtemperatur pro Produkt programmierbar
- Heissmilchschaum und optionaler Kaltmilchschaum
- Konstante Milch- und Milchschaumgetränke
- Förderung der Milch mittels Pumpe, Erhitzung mittels Dampf
- Vollautomatische Reinigung
- Zwischenspülung mit Dampfsterilisation



Milk Smart

Warme Milch- und Kaffee-Milch-Getränke auf Kopfdruck (keine Kaltmilchgetränke).

- Milchschaumqualität und -temperatur einstellbar
- Förderung der Milch und Erhitzung mittels Dampf
- Automatische Reinigung
- Zwischenspülung mit Dampfsterilisation

Perfekte Hygiene nach HACCP-Konzept

Alle Milchsysteme von Schaerer entsprechen der HACCP-Hygieneanalyse und verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm. Alle kaffeeführenden Elemente werden automatisch gereinigt – schnell, einfach und sicher. Periodische Zwischenspülungen können programmiert werden.



Beistellkühleinheiten



Centre Milk

Eine Milchkühleinheit für zwei Kaffeemaschinen. Erhältlich als 1×8-Liter-Version oder als 2×4-Liter-Version (eine Milchsorte pro Maschine). Erhältlich für CS-Kaltmilchsystem und Milk Smart.



Unterstellkühleinheit

Platzsparende Milchlagerung unter der Kaffeemaschine oder in der Theke. Kapazität für 9 Liter. Erhältlich mit CS-Kaltmilchsystem oder für Milk Smart.



Cup & Cool

Tassenwärmer und Kühleinheit in einem. Kapazität: ca. 60 Tassen auf 3 Ebenen sowie 4 Liter Milch. Erhältlich für Milk Smart.



Unterthekekühleinheit

Platzsparende Milchlagerung unter der Theke mit CS-Kaltmilchsystem oder kundenseitiger Kühleinheit. Mit diesem System können zwei Kaffeemaschinen mit Milch versorgt oder zwei Milchsorten verarbeitet werden. Erhältlich für CS-Kaltmilchsystem.



Twin Milk

Kühleinheit für zwei Milchsorten (2×4 Liter), z.B. für Vollmilch und Magermilch oder Vollmilch und Sojadrink. Mehr Getränkevielfalt! Erhältlich für CS-Kaltmilchsystem.

Milchuniversum für die Coffee Art



Dampfstäbe – Two Step



Powersteam

- Manuelles Milcherhitzen
- Manuelles Milchsäumen
- Ideal für Betriebe mit einem professionellen Barista



Autosteam

- Vollautomatisches Milcherhitzen (programmierbare Temperatur)
- Manuelles Milchsäumen



Supersteam oder Finesteam

- Vollautomatisches Milchsäumen und -erhitzen (programmierbare Temperatur und Schaumkonsistenz)
- Milchsäumen in kleinen Mengen oder direkt in der Tasse

Chromstahl oder PEEK?

Dampfstäbe aus PEEK (Polyetheretherketon) bieten den Vorteil, dass sie nicht heiss werden. Die Milch trocknet aufgrund der Oberfläche und Beschaffenheit dieses Materials nicht an, die Reinigung des Dampfstabs ist somit schneller und einfacher (verfügbar für Autosteam, Supersteam und Finesteam in Schwarz).



FrISChe Milch oder Milchpulver

Die einen schwören auf frISChe Milch, die anderen bevorzugen Milchpulver. Beide Varianten haben ihre Vorteile und beide sind mit Schaerer Kaffeemaschinen erhältlich.



Die Vorteile von frischer Milch

- Getränkequalität auf höchstem Gastronomie-Niveau
- Feinster Milchschaum
- Geringer Reinigungsaufwand



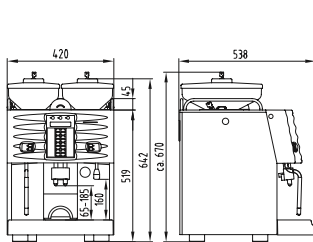
Die Vorteile von Milchpulver

Diese kommen vor allem im Vending-Bereich, in Büros und an anderen unbedienten Einsatzorten zum Tragen:

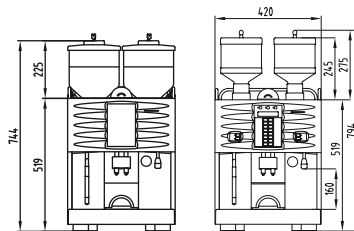
- Weniger Überwachungsarbeiten (keine Haltbarkeits-Checks)
- Geringer Reinigungsaufwand
- Einfaches Nachfüllen
- Bezug über das Schaerer Pulversystem

Technische Zeichnungen

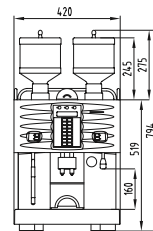
Schaerer Coffee Art und Beistellgeräte



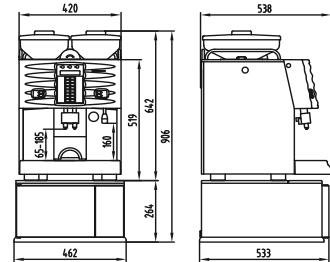
Schaerer Coffee Art



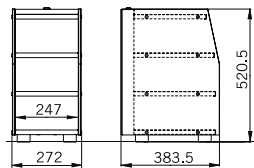
Bohnenbehälter-
erweiterung



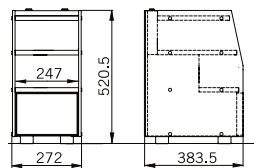
Bohnenbehälter im
Coffeeshop Design



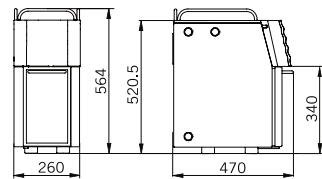
Unterstellkühlinheit



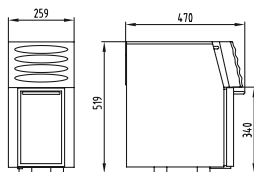
Tassenwärmer



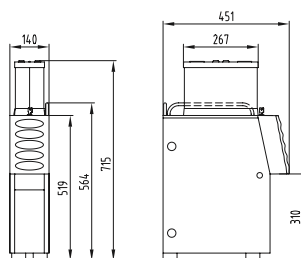
Cup & Cool



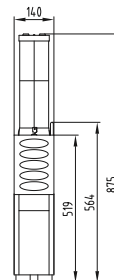
CS-Kaltmilchsystem



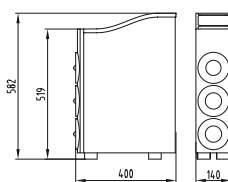
Unterthekekühlinheit



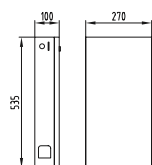
Schokodispenser



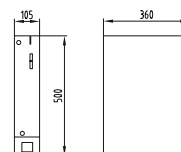
Pulverbehälter-Erweiterung



Becherspender



Münzwechsler,
Öffnung seitlich (274 mm)



Münzwechsler, Öffnung vorne

Technische Daten

Kategorie	Ausstattung und Optionen	Coffee Art 230 V einphasig	Coffee Art 400 V dreiphasig
Ausgabeleistung & Getränke	Getränkeleistung pro Stunde (Kaffee, Espresso)	180-250	bis 250
	Ristretto	x	x
	Espresso	x	x
	Kaffee/Café crème	x	x
	Milchkaffee/Schale	x	x
	Cappuccino	x	x
	Latte Macchiato	x	x
	Chociatto	x	x
	Heisse Milch	x	x
	Milchschaum (heiss und kalt)	x	x
	Heisswasser	x	x
Dampf	x	x	
Bedienung & Ausgabe	8-Tasten-Bedienpanel	s	o
	Anzahl möglicher Getränke (programmierbar)	bis 16	bis 16
	16-Tasten-Bedienpanel	o	s
	Anzahl möglicher Getränke (programmierbar)	bis 36	bis 36
	7" Touchscreen-Bedienpanel TouchIT	o	o
	Anzahl möglicher Getränke (programmierbar)	bis 40	bis 40
	Selbstbedienungsmodus	x	x
	Auslaufhöhe (einstellbar) (mm)	65-185	65-185
Mühlen/Behälter	Separate Heisswasserausgabe	s	s
	Dampfstab	o	o
	1 Mühle	s	s
	2 Mühlen	o	o
	Bohnenbehälter (g)	1000	1000
	Sonderbohnenbehälter im Coffeeshop Design (g)	1000	1000
Boiler & Brüheinheit	Erweiterung für Bohnenbehälter	2000	2000
	Einwurf für gemahlene Kaffee	s	s
	Heisswasserboiler Kaffee	s	s
	Heisswasserboiler	-	o
	Heisswasser vom Heisswasserboiler Kaffee	s	o
Milchsysteme & Kühleinheiten	Dampfboiler	o	o
	Simultanbetrieb	-	s
	Milk Smart	o	o
	Cup & Cool (ca. 60 Tassen)	o	o
	CS-Kaltemilchsystem	-	o
	Untertheke-Milch	-	o
	Twin Milk	-	o
Pulversystem	Centre Milk	-	o
	Beistellkühleinheit	o	o
	Topping (1x Topping-Pulver), z.B. Milchpulver	o	o
	Choco (1x Choco-Pulver)	o	o
	Choco/Topping (1x Choco- und 1x Topping-Pulver)	o	o
	Twin Topping (2x Topping-Pulver)	o	o
Dampf	Twin Choco (2x Choco-Pulver)	o	o
	Erweiterung Pulverbehälter (in %)	75	75
	Normalsteam	o	-
	Powersteam	-	o
	Autosteam	-	o
	Supersteam	-	o
	Finesteam	-	o
	PEEK in Schwarz (Autosteam, Supersteam, Finesteam)	-	o

s Standard

o Option

x möglich

Kategorie	Ausstattung und Optionen	Coffee Art 230 V einphasig	Coffee Art 400 V dreiphasig
Allgemeine Optionen	Tassenwärmer (ca. 70-100 Tassen)	o	o
	Dampftassenwärmer (nur in der Schweiz erhältlich)	-	o
	Schwänenhals	-	o
	Brühbeschleuniger	o	o
	Untertheke-Satzdurchwurf	o	o
	Wagen	o	o
Zahlungssysteme	Abrechnungssysteme (MDB-S / DIVA2 / DIVA light)	x	x
	Münz- und Jetonprüfer	x	x
	Münzwechsler	x	x
	Anbindung Schankanlagen/Kassen via CSI-Protokoll	x	x
Farbe	Costa Rica Silber	s	s
	Kenia Schwarz	s	s
	Rundumlackierung	o	o
	Spezialfarbe	o	o
Masse & Gewicht	Breite (mm)	420	420
	Tiefe (mm)	538	538
	Höhe (mm)	668	668
	Gewicht (netto, kg)	40	40
Wasserversorgung	Festwasseranschluss	s	s
	Schmutzwasserablauf	s	s
	externer Trinkwasser- und Schmutzwassertank überwacht	o	o
	Schmutzwassertank überwacht	o	o
Energieversorgung	1L, N, PE: 220-240 V- 50/60 Hz	2000 - 2400 W 10 A 3x 1 mm ²	
		3000-3600 W 16A 3x 1,5 mm ²	
		5700-6900 W 30 A 3x 4 mm ²	
	3L, N, PE: 380-415 V 3N- 50/60 Hz	5700-10100 W 3x 16 A 5x 1,5 mm ²	
	2L, PE: 200-220 V 2- 50/60 Hz	4700-5900 W 2x 30 A 3x 10 AWG	
		4700-5900 W 2x 25 A 3x 2,5 mm ²	
	3L, PE: 200 V 3- 50/60 Hz	7000 W 3x 20 A 4x 2,5 mm ²	
	3L, PE: 220 V 3- 50/60 Hz	6900-8500 W 3x 25 A 4x 2,5 mm ²	

s Standard
o Option
x möglich