

# Barista inside

#### Verführung pur

In jeder Schaerer Kaffeemaschine stecken unsere Liebe zum Kaffee, unsere langjährige Kaffeekompetenz und: die Handwerkskunst eines Baristas. Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato – im Inneren unserer Kaffeemaschinen greifen alle Details perfekt ineinander und bereiten so Getränke zu, die den handgemachten Kreationen eines Baristas in Geschmack und Optik ebenbürtig sind. Barista inside – für Kaffee- und Milchschaumgenuss, dem niemand widerstehen kann.

# **IHR EINSTIEG IN DIE** PREMIUM-KAFFEEWELT

Die Schaerer Coffee Club öffnet Ihnen die Tür in die Welt der professionellen Kaffeezubereitung. Auf kleinstem Raum und verpackt in schickem Design bringt unser Einstiegsmodell alles mit, was Sie für schmackhafte Kaffeespezialitäten benötigen: ausgereifte Technik, einfachste Handhabung, höchste Flexibilität.









Bringen Sie mit der Schaerer Coffee Club neuen Schwung in Ihr Kaffeegeschäft. Unsere "Kleine" sieht nicht nur extrem gut aus, sie bietet auch ein innovatives Bedienkonzept und findet dank ihrer schlanken Masse überall Platz. Vollgepackt mit bewährter Schaerer-Technologie, dem Frischmilchsystem Milk Smart und vielen neuen Features garantiert sie die Zubereitung einer Vielzahl von Premium-Kaffeespezialitäten.

Ein kleines Beispiel: Mit dem neuen SteamIT bringen Sie die Tasse per gezieltem Dampfstoss auf Temperatur - für noch höhere Getränkequalität. Als Einstiegsmodell in die professionelle Kaffeewelt ist die Coffee Club für eine Tagesleistung von 80 Tassen ausgelegt – ideal für den Einsatz in kleinen Gastronomie- und Hotelbetrieben, in Convenience Stores oder für die Selbstbedienung im Büro. 🗸



# BEDIENUNG, DIE SPASS MACHT

Von der Getränkezubereitung bis zur Reinigung: das Handling der Schaerer Coffee Club ist wunderbar einfach.







Klein und stark oder doch lieber gross und mild? Jeder, der die Kaffeemaschine bedient, kann mit ein paar einfachen Berührungen des TouchIT-Displays Getränkegrösse, Geschmacksintensität, Milch- und Milchschaummenge anpassen und so seinen ganz persönlichen Lieblingskaffee – oder den des Gastes – kreieren. Mit unserer coffeeMYsation-App sogar direkt vom Smartphone aus. Einfach in der App den Lieblingskaffee kreieren und die Zubereitung direkt hier starten. Und damit es beim nächsten Mal genauso gut schmeckt, Rezept speichern.





#### Im Handumdrehen sauber

Das neue Reinigungskonzept der Coffee Club reduziert den Zeitbedarf deutlich. Um der HACCP-Hygiene-analyse zu entsprechen, muss die Systemreinigung einmal wöchentlich durchgeführt werden. Im Rahmen der täglichen Ausschaltspülungen kommt auch das innovative CleanIT zum Tragen: Milchsystem mit Dampfanschluss verbinden, Programm starten, fertig.

# Sie haben die Wahl

Frischmilch, Milchpulver oder beides. Mit oder ohne Dampflanze für manuelles Milchaufschäumen. Eine oder zwei Mühlen. Grosse oder kleine Bohnenbehälter. Satzkasten oder Unterthekensatzbehälter. Anbindung von Bezahlsystemen mit Bargeld oder via PayPal. Tanklösung oder doch lieber mit Festwasser-Kit. Bei der Coffee Club entscheiden Sie allein über die Ausstattung.

#### Intuitiver Touchscreen

Das User Interface der Coffee Club setzt auf einfache Bedienung, die Spass macht. Das Besondere: Durch vertikales Wischen über den Screen erreichen Sie alle hinterlegten Kaffeespezialitäten direkt auf einen Wisch. Nach Auswahl des Getränks zeigt Ihnen eine animierte Darstellung den aktuellen Status der Zubereitung.

# DIE KLEINE FÜR DEN **GROSSEN AUFTRITT**

Frischmilchsystem

Automatische Zubereitung hochwertiger Kaffee-Milch-Spezialitäten -

Geräuscharm Entkoppelte Mühlen für leises Mahlen

Verschiedene Dampfstäbe

Für das manuelle oder vollautomatische Milcherhitzen und -schäumen

Warum sollten Sie sich für die Coffee Club entscheiden?

#### Die Coffee Club im Office

- Dank schlanker Masse und einer Höhe von 50 Zentimetern kann sie bei Bedarf auch in eine Küchenzeile integriert werden.
- Frischmilch und Milchpulvereinsatz können eingestellt werden, zum Beispiel so, dass nach der Reinigung nur noch Pulver bezogen wird.

Die Coffee Club im

Convenience Store

M2M Coffee Link.

tes Design.

via MDB-Schnittstelle.

• Einfache Selbstbedienung dank

• Advertising-Möglichkeit (Bilder

• Anbindung von Bezahlsystemen

• Einfaches Reinigungskonzept,

u. a. CleanIT für Milchsystem.

• Modernes und gleichzeitig robus-

übersichtlichem User Interface.

und Animationen) auf dem Display.

- 4,5 Liter Trinkwassertank mit Füllstandsensor.
- Einfache Selbstbedienung dank übersichtlichem User Interface.
- coffeeMYsation-App für individuelle Getränkekonfiguration und -auswahl • Anbindung der Telemetrie-Lösung durch den Benutzer.
- Anbindung der Telemetrie-Lösung M2M Coffee Link.
- Anbindung von Bezahlsystemen via MDB-Schnittstelle.
- Einfaches Reinigungskonzept, u. a. CleanIT für Milchsystem.

Heisswasserauslauf Für die Zubereitung von Tee

# Hotellerie und Catering

 Attraktives Einstiegsmodell in die Welt der professionellen Kaffeezubereitung.

Die Coffee Club in Gastronomie,

- Milk-Smart-Milchsystem für automatische Zubereitung von Kaffee-Milch-Spezialitäten.
- Optional: Powersteam für manuelles Aufschäumen der Milch bietet "Barista-Feeling"
- Einfache Bedienung, einfache Reinigung dank animierter Darstellungen.
- Erweiterung mit zweiter Mühle für grössere Getränkevielfalt.
- Bohnenbehälter-Erweiterung für die Bevorratung grösserer Kaffeemengen.
- Mobiler Einsatz dank Tank- und Festwasserlösung möglich.

Integrierter Bohnenbehälter

Platzsparende, maximale Maschinenhöhe von 500 Millimeter

schaerer

Grosse Getränkevielfalt ohne Zusatzmodul

**D** 

9

coffee club

vertikaler "Wisch-Funktion" Getränke-individualisierung

7"-TouchT

**User Interface mit** 

Wasser-, Kaffee- und Milchmenge am Display individuell einstellbar

CleanT

Einfachste Reinigung für das Milchsystem

Ein gezielter Dampfstoss erwärmt die Tasse

Ausklappbarer

Variable Auslaufhöhe von 175 und 100 Millimeter

# EIN CLEVERES GESAMTPAKET

# Standardausstattung



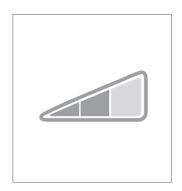
**7"-TouchIT**-User-Interface mit vertikaler "Wisch-Funktion".



**Eine Mühle** und integrierter Bohnenbehälter für 550 Gramm Kaffeebohnen.



SteamIT. Ein gezielter Dampfstoss für die komfortable Tassenerwärmung



**Barista-Taste** zum Einstellen der Geschmacksintensität.



**Heisswasserauslauf** für die Zubereitung von Tee.



Im Satzkasten integrierter Tassentisch. Normale Auslaufhöhe 175 mm, bei ausgeklapptem Tisch bis 100 mm.



**Trinkwassertank** mit 4,5 l Fassungsvermögen und Füllstandsensor.



**Integrierter Satzbehälter** für ca. 30 Satzkuchen.



**USB-Stick** für bequeme Datensicherung und Softwareupdates.



Die animierte Bedienunterstützung zeigt wichtige Prozesse auf dem Display und vereinfacht so die Handhabung.

# Erweiterungsmöglichkeiten



Milchsystem Milk Smart für die Zubereitung von Kaffee-Milch-Spezialitäten und Milchschaum in Premiumqualität.



**Pulversystem** mit integriertem 450-Gramm-Pulverbehälter für noch mehr Getränkevielfalt.



**Pulverbehälter-Erweiterung** für insgesamt 1250 Gramm Fassungsvermögen.



**Zweite Mühle** mit integriertem Bohnenbehälter für 550 Gramm Kaffee.



**Bohnenbehälter-Erweiterung** für insgesamt 1100 Gramm Fassungsvermögen.



**Powersteam** für manuelles Milcherhitzen und -schäumen.

# Erweiterungsmöglichkeiten



**Festwasser-Kit** für einfachen **U**Anschluss an Festwasser. e



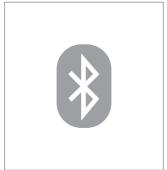
**Untertheken-Satzdurchwurf** mit einfacher Umrüstung möglich.



**App coffeeMYsation** für Getränkekonfiguration über Smartphone.



Telemetrie-Lösung M2M Coffee Link liefert umfangreiche Informationen zur Qualitätssicherung sowie zur Überwachung und Optimierung individueller Geschäftsprozesse.



**Bluetooth-Adapter** zur Anbindung von coffeeMYsation und M2M Coffee Link.



# **KONFIGURATIONEN**

### Variante 1

1 Mühle, interner Frischwassertank, Pulver-Milchsystem, Heisswasser



## Variante 2

1 Mühle, 1 Pulversystem, interner Frischwassertank, Milk Smart, Heisswasser, Powersteam, Kühleinheit links

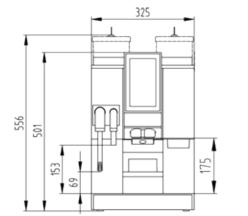


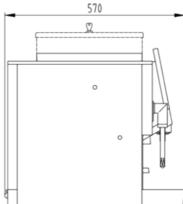
#### Variante 3

1 Mühle, 1 Pulversystem, interner Frischwassertank, Milk Smart, Heisswasser, Powersteam, Unterstellkühleinheit

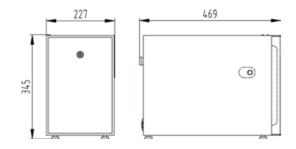


# KONFIGURATIONEN UND TECHNISCHE DATEN

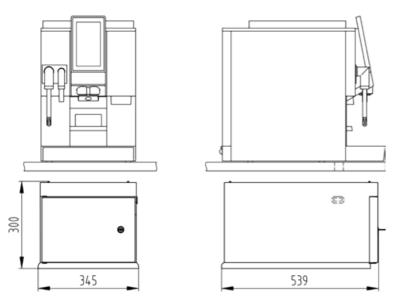




Schaerer Coffee Club



Beistellkühleinheit



Unterstellkühleinheit unter Kaffeemaschine

Kategorie	Ausstattung und Optionen	Schaerer Coffee Club
Leistung pro Tag	Empfohlene Tagesleistung	80
Leistung pro Stunde	Getränkeleistung pro Stunde (Kaffee, Espresso)	bis 60
Getränkeangebot	Ristretto	S
	Espresso Kaffee/Café crème	S
	Kännchen (250 ml)	5
	Milchkaffee/Schale	S
	Cappuccino	5
	Latte Macchiato Chociatto	S 0
	Heisse Milch	S
	Heisser Milchschaum	S
	Heisswasser	S
	Dampf Pulvergetränke	S 0
5 "	-	
Bedienung und Ausgabe	Selbstbedienungsmodus  Anzahl möglicher Getränke (programmierbar)	40
	Auslaufhöhe fix [mm]	175
	Tassenrost manuell verstellbar	S
	Separate Heisswasserausgabe	S
	Einzelauslauf Doppelauslauf	s (Kaffee)
	Barista-Taste	S (Namee)
	Anpassung der Getränkegrösse	S
Mühlen und Behälter	1 Mühle	S
and Definited	2 Mühlen	0
	Bohnenbehälter [g]	550
	Erweiterter Bohnenbehälter [g] Einwurf für gemahlenen Kaffee	1100 s
Boiler	Heisswasserboiler Kaffee  Dampfboiler	S
Milchsysteme und Kühleinheiten	Milk Smart (MS)  Beistellkühleinheit (BKE)	S
		0
Pulversystem	Pulverbehälter [g]	450
	Behältererweiterung [g]	1250
	Pulverbehälter Twin [g]	2 x 450
	Topping (1 x Topping-Pulver) z. B. Milchpulver Choco (1 x Choco-Pulver)	0
	Choco/Topping (1 x Choco- und 1 x Topping-Pulver)	0
		0
Dampf	Powersteam	0
	Supersteam	0
Sonstige Optionen	Dampftassenwärmer SteamIT	5
	Satzbehälter [Kaffeekuchen] Untertheken-Satzdurchwurf	30 o
	Beleuchtung	S
	Wagen	0
Zahlungssystem	Abrechnungssysteme (MDB-S/DIVA2/DIVA2 Max)	0
	Münz- und Jetonprüfer	0
	Münzwechsler M2M Coffee Link	0
5.1		
Farben	Schwarz matt	S
Dimensionen	Breite [mm]	325
	Tiefe [mm]	570
	Höhe [mm]	501 (556 mm mit Bohnenbehälter- erweiterung und Schloss)
	Gewicht [kg] (netto)	25,5
Energieversorgung und -verbrauch	1L, N, PE: 220-240 V~ 50/60 Hz	1700–2300 kW/10–16 A / 3 x 0,75 mm² oder 3 x 1 mm²
Wasserver- und	Interner Trinkwassertank [l]	4,5
-entsorgung	Festwasseranschluss mit Festwasser-Kit	0

s Standard o Option





# Hauptsitz

#### Schaerer AG

Allmendweg 8 4528 Zuchwil Schweiz info@schaerer.com www.schaerer.com

# Tochtergesellschaften

## **Schaerer USA Corporation**

2900 Orange Avenue, Suite 102 Signal Hill, CA 90755 USA info@schaererusa.com www.schaererusa.com

#### Schaerer Deutschland GmbH

Siechenlach 1 89173 Lonsee-Urspring Deutschland info@schaerer-gmbh.de www.schaerer-gmbh.de

#### Schaerer Benelux - Guy van Bogaert

Boomsesteenweg 608 2610 Antwerpen-Wilrijk Belgien info@schaerer.be www.schaerer.be





