

Coffee Art Plus

Des performances de pointe
pour une très grande variété
de boissons



Barista inside

Une pure tentation

Toutes les machines à café Schaerer reflètent notre amour du café, notre longue expérience dans ce domaine et tout le savoir-faire d'un barista. Espresso, Cappuccino ou Latte Macchiato : tous les détails se coordonnent harmonieusement à l'intérieur de nos machines à café pour ne délivrer que des boissons à la saveur et à l'esthétique dignes des créations faites main par un barista. Barista inside : pour un café et une mousse de lait irrésistibles. ☘

UN CONCEPT FORT POUR LES EXIGEANTS

La Schaerer Coffee Art Plus est synonyme de performances de pointe à tous les niveaux. La variété des boissons, la qualité des boissons à base de café et de lait, l'univers du lait de Schaerer, de nombreuses possibilités de configuration, une utilisation en toute simplicité – avec la Coffee Art Plus, vous aurez toujours le vent en poupe.



Une variété de boissons au plus haut niveau

La Coffee Art Plus vous permet de laisser libre cours à votre créativité lors de la création de spécialités individuelles à base de café et de lait. Pour les petits comme pour les grands : par simple pression sur un bouton, la machine vous permet de préparer de délicieuses spécialités avec du café, du lait frais, de la poudre de lait ou de chocolat et de l'eau chaude et ce, d'une excellente qualité. En outre, le nouveau système de lait breveté Best Foam™ vous offre un plus de qualité lors de la préparation de la mousse de lait. En souhaitez-vous un peu plus ? Si la Coffee Art Plus est équipée du système de sirop Flavour Point, elle transforme tout latte macchiato, cappuccino et autres, en boissons tendances d'un goût exceptionnel. La gestion des recettes est des plus simple : tous les paramètres des 40 boissons pouvant être disponibles par simple pression sur un bouton, peuvent être programmés individuellement avec précision et enregistrés dans le système. ☑

L'univers du lait de Schaerer

La Schaerer Coffee Art Plus vous plonge dans l'univers du lait selon Schaerer. Vous disposez de la plus vaste gamme au monde de technologies et d'appareils dédiés à la préparation du lait. La nouvelle étoile dans l'univers de Schaerer est le système de lait Best Foam™, un système breveté et révolutionnaire. Le système Best Foam™ vous permet d'obtenir une mousse de lait froide ou chaude, d'un brillant soyeux et blanc comme neige. Une mousse de lait très onctueuse et très stable, pour des compositions individuelles de café à base de lait au plus haut niveau barista. En choisissant le système de lait Two Step, notre modèle permettant de préparer la mousse de lait manuellement, vous pourrez donner encore plus de « feeling Barista » à vos clients. ☑

Une des plus grande diversité grâce au Flavour Point

Qu'il s'agisse de caramel, de noisette, de vanille, de banane, de noix de coco, de tiramisu ou de chocolat : le système de sirop Flavour Point de la Coffee Art Plus peut fonctionner avec quatre sortes de sirops différentes et garantit une très grande liberté lors de la composition de spécialités de boissons individuelles. Une simple pression sur un bouton et la préparation de recettes exotiques d'une qualité toujours identique, devient un jeu d'enfants. Le nettoyage est également des plus simples : Si cela s'avère nécessaire, le système est rincé automatiquement avec de l'eau chaude afin d'éviter que le sucre ne se cristallise. Lors du nettoyage, l'écran TouchIT vous guide, ainsi que votre personnel, avec des instructions simples et claires et des images animées. ☑

Faite pour vous

Vos exigences en matière de machines à café entièrement automatiques sont-elles élevées ? Est-il pour vous hors de question de faire des compromis en ce qui concerne la gamme de boissons, le goût, le rendement et l'équipement ? La Schaerer Coffee Art Plus est toujours parfaite là où ces critères sont de la plus grande importance : dans les coffee shops, les hôtels, les restaurants ou les chaînes de restauration ainsi que pour la vente en libre-service dans les magasins de commodité ou les take-away. ☑



UN SYSTÈME SOPHISTIQUÉ AU NIVEAU DE L'UTILISATION, DE L'HYGIÈNE ET DE LA DURABILITÉ

Une utilisation des plus agréables. Un nettoyage très facile. Un bilan énergétique respectueux de l'environnement et économique. C'est tout de suite un plus grand plaisir de travailler au quotidien avec la Schaerer Coffee Art Plus.

Une utilisation intuitive via TouchIT

Grâce au TouchIT perfectionné, la Schaerer Coffee Art Plus présente un atout de plus avec un panneau de sélection à écran tactile de 7". La structure de l'écran est claire et contrastée. Celui-ci affiche toutes les étapes de travail permettant d'utiliser la Coffee Art Plus facilement – de la sélection des boissons enregistrées au nettoyage de la machine. Le TouchIT est idéal tant pour le service que pour le libre-service. L'affichage peut être personnalisé via la page de configuration. En libre-service, des caractères et des touches de boissons d'un plus grand format permettent aux jeunes et aux moins jeunes d'utiliser la machine à café plus facilement. Autre atout : il est possible d'individualiser encore davantage les mélanges à base de café et de lait et rien ne s'oppose à un plus de caféine grâce à la touche « Barista » permettant d'augmenter la quantité de café. Dernier avantage, et non des moindres : vous pouvez renforcer vos actions marketing en affichant des messages sur l'écran. ☑

Une hygiène parfaite selon le concept HACCP

Tous les systèmes de café et de lait Schaerer sont conformes aux critères d'hygiène HACCP et présentent un programme de nettoyage automatique. Le nettoyage devient un jeu d'enfant grâce aux instructions claires et aux animations qui s'affichent sur l'écran du TouchIT. En l'occurrence, tous les éléments qui transportent le café et le lait sont nettoyés automatiquement – rapidement, simplement et de manière sûre. Il est possible de programmer des rinçages intermédiaires périodiques ce qui offre davantage de sécurité en matière d'hygiène sur la Coffee Art Plus. ☑

Avantageuse d'un point de vue économique et environnemental

Une faible consommation d'énergie représente un double avantage : pour votre budget et pour l'environnement. Grâce à une chaudière entièrement isolée, nous avons pu réduire le besoin en énergie de la Coffee Art Plus de 30 %. Un système de chauffage efficace et le Power Save Mode qui permet un passage automatique en mode veille en cas de non-utilisation, réduisent également la consommation de courant. ☑



Pourquoi devriez-vous choisir la Coffee Art Plus ?

Pour tous ceux qui exigent la plus grande qualité et un choix de boissons très diversifié

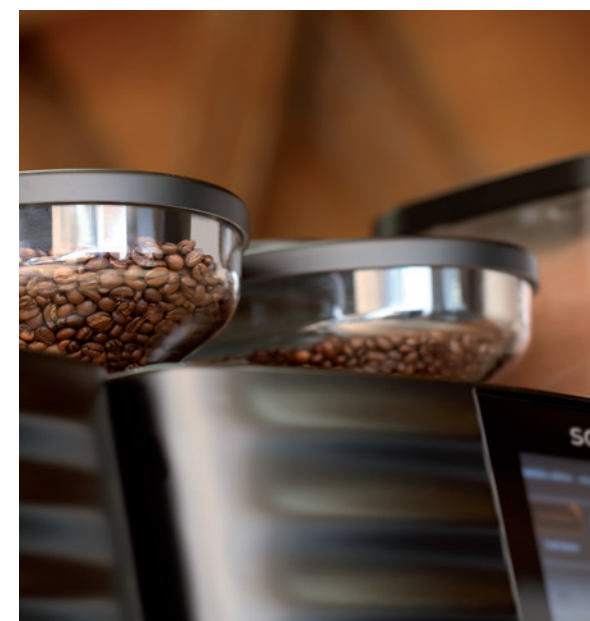
- Un rendement maximal : jusqu'à 350 boissons par heure avec le modèle 400 volts.
- Une qualité sans précédent des boissons lactées grâce à Best Foam™.
- Une très grande diversité de boissons grâce aux nombreuses options d'extension comme, par exemple, Flavour Point.
- Une excellente qualité de boissons.
- L'intégration de la solution de télémétrie M2M Coffee Link.

Pour les exploitants de coffee shops

- Le système de lait Two Step : Un « feeling Barista » grâce à la possibilité de faire mousser le lait manuellement ou automatiquement.
- Une haute qualité d'espresso, constante et automatique.
- Un design attrayant.
- Un nettoyage facile.

Pour tous ceux qui proposent des solutions de libre-service

- Une utilisation optimale en libre-service grâce à TouchIT.
- Un écran permettant d'afficher des messages publicitaires/des promotions.
- L'intégration de systèmes de paiement courants.
- Une sortie à réglage en hauteur automatique (standard avec Best Foam™) pour une distribution parfaite des boissons en toute propreté.



LA FLEXIBILITÉ ALLIÉE AU PLAISIR DU CAFÉ

Créez la machine à café dont vous avez toujours rêvé : À cet effet, La Schaerer Coffee Art Plus propose de multiples options et d'intéressantes possibilités de configuration.

Schaerer M2M Coffee Link

M2M Coffee Link est disponible pour la Schaerer Coffee Art Plus et vous apporte tout ce que vous pourriez attendre d'un système de télémetrie performant. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour obtenir toutes les informations importantes qui peuvent être exploitées immédiatement à l'aide des fonctions de rapport et d'exportation. Ces informations contiennent, par exemple, le temps d'extraction d'un espresso, l'état en temps réel ou le débit de la machine et proviennent de tous les sites. La transmission automatique des données entre la machine à café et l'administration vous soutient activement dans le cadre de l'assurance de la qualité, de la surveillance et de l'optimisation des processus. ☑

Un équipement qui répond à vos exigences

Au niveau de l'équipement et de la configuration de la Coffee Art Plus, vous avez le libre choix : vous pouvez, par exemple, associer deux machines avec des appareils complémentaires comme un chauffe-tasses, des unités frigorifiques pour le lait ou un système poudre. Un second moulin, des récipients à grains verrouillables, des récipients à grains au design « Coffee Shop », un accélérateur de percolation et un rejet du marc sous le comptoir sont disponibles en option. Une sortie à réglage automatique en hauteur vous permettra d'obtenir plus de confort (standard dans le cas du système de lait Best Foam™). ☑

Systeme de lait frais
ou de poudre de lait

Une utilisation également possible en
alternance, en fonction des heures

Panneau TouchIT

Par simple pression sur un
bouton une préparation simple
des boissons individuelles

La diversité
des boissons

Systeme à poudre pour une variété
encore plus grande de boissons

Best Foam™

Un système de
lait breveté et
révolutionnaire,
disponible en option

Diverses
fances à vapeur

Pour faire chauffer
ou mousser le lait
manuellement
ou automatiquement

Sortie à réglage en
hauteur automatique

Pour une zone de distribution
propre et hygiénique
(standard avec Best Foam™)

Flavour Point

Systeme de sirop avec
jusqu'à quatre goûts
différents



DÉTAILS DU PRODUIT ET APPAREILS COMPLÉMENTAIRES



Diversité des boissons



Second moulin pour différents grains de café torréfié et divers degrés de mouture ; récipient à grains d'une capacité d'1 kg.



Récipient pour deux types de poudre, par ex. Choco et Topping.



Récipient pour un type de poudre, par ex. Choco ou Topping.



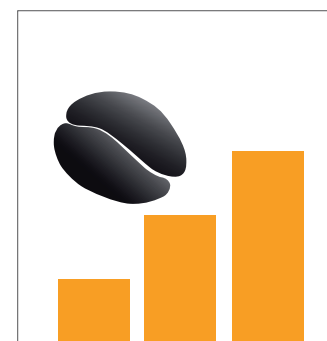
Extension de récipient à poudre



Réceptacle pour café moulu, par ex. café décaféiné.



Distribution d'eau chaude avec réglage jusqu'à deux tasses ou maintenez le bouton de fonction.



Touche « Barista » pour régler l'intensité du goût.

Le produit en détails



Panneau à 8 touches, librement programmables pour 16 boissons.



Panneau à 16 touches, librement programmables pour 36 boissons.



Panneau TouchIT de 7" pour 40 boissons maximum, modèle libre-service.



Touches supplémentaires pour l'eau chaude et les variantes vapeur.



Réipients à grains verrouillables



Réipients à grains au design « Coffee Shop ».



Extension de récipient à grains pour 2 kg de grains de café torréfié.



Sortie réglable en hauteur 65 à 185 mm.



Accélérateur de percolation pour un maximum d'efficacité aux heures de pointe ou une meilleure qualité des boissons avec de grandes portions.



Chauffe-tasses



Distributeur de gobelets



Nettoyage assisté sur l'écran



Grands pieds



Save Data Card pour l'enregistrement et le chargement des données et des recettes.

Systemes de paiement

Il est possible de raccorder facilement des systèmes courants de paiement, de crédit et à pièces sur la machine à café.



Rendeur de monnaie, ouverture à l'avant.



Rendeur de monnaie, ouverture sur le côté.

Grâce à une très grande variété d'options, la Coffee Art Plus est une machine destinée à tous ceux qui ne sont pas prêts à faire de compromis.



LA COFFEE ART PLUS DANS L'UNIVERS DU LAIT

En matière de variété des options pour la préparation du lait, la Schaerer Coffee Art Plus est unique au monde. Avec ce modèle, l'univers du lait de Schaerer vous ouvre ses portes. Quelle que soit votre préférence, tous les modèles répondent aux critères d'hygiène HACCP.



Systèmes de lait One Step

Système de lait Best Foam™

Le système de lait Best Foam™, un système breveté et révolutionnaire, réchauffe le lait à la vapeur, à la manière d'un barista, pour une mousse de lait de qualité exceptionnelle selon le plus haut niveau SCAE (Speciality Coffee Association of Europe). D'un brillant soyeux, blanc comme neige, d'une onctuosité exceptionnelle et stable : la mousse de lait ainsi produite constitue la base parfaite de vos créations à base de café et de lait. Grâce au principe « Easy Setting », il est possible d'enregistrer des recettes individuelles avec différentes températures du lait et consistances de la mousse – chaude ou froide, de très liquide à ferme.

Système de lait froid CS

Le système de lait froid CS qui a fait ses preuves, permet de préparer des boissons lactées et des boissons à base de café et de lait froides ou chaudes. Sur ce système, il est possible, par boisson, de régler la qualité de la mousse de lait et la température du lait.

Milk Smart

Le système de lait Milk Smart permet de distribuer des boissons lactées et des boissons à base de café et de lait chaudes (non des boissons lactées froides). La qualité et la température de la mousse de lait peuvent être réglées selon la boisson.

Lances à vapeur Two Step

Powersteam

- Chauffage manuel du lait.
- Moussage manuel du lait.
- Idéal pour les établissements employant un barista professionnel.



Autosteam

- Chauffage automatique du lait (température programmable).
- Moussage manuel du lait.



Supersteam

- Chauffage et moussage du lait automatiques (température et consistance de mousse programmables).
- Moussage du lait en petites quantités ou directement dans la tasse.



Unités frigorifiques d'appoint



Center Milk

Ce système permet d'alimenter en lait deux machines à café ou d'utiliser deux sortes de lait. Une unité frigorifique de lait pour deux machines à café. Disponible en version 1 x 8 litres ou 2 x 4 litres. Disponible pour Best Foam™, le système de lait froid CS et Milk Smart.



Unité frigorifique sous machine

Permet le stockage peu encombrant du lait sous la machine à café ou sous le comptoir pour le système de lait froid CS. Capacité de 9 litres.



Cup & cool

Un chauffe-tasses et une unité frigorifique tout-en-un. Capacité : env. 60 tasses sur 3 niveaux et 4 litres de lait. Disponible pour Milk Smart.



Unité frigorifique sous comptoir

Permet le stockage peu encombrant du lait sous le comptoir avec un système de lait froid CS ou l'unité frigorifique du client.



Twin Milk

Une unité frigorifique pour deux sortes de lait (2 x 4 litres), par exemple, pour le lait entier et le lait maigre ; pour le système de lait froid CS et Milk Smart. Des boissons plus variées !



Unité frigorifique d'appoint



Unité frigorifique d'appoint avec compresseur

CONFIGURATIONS



Appareil de base

Équipement de base Schaerer Coffee Art Plus (SCA P) avec une chaudière.

Peu encombrant

SCA P avec 3 chaudières, un écran tactile, un système de lait froid CS et une unité frigorifique sous machine ; idéale pour le libre-service.



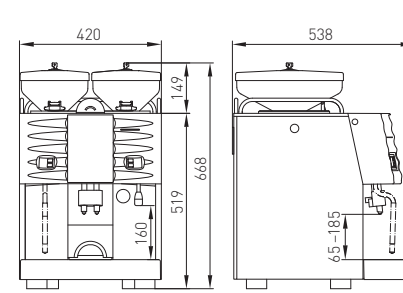
Coffee Shop

SCA P avec 3 chaudières, une lance à vapeur « Powersteam » pour un barista professionnel ; équipée ici de récipients à grains au design « Coffee Shop ».

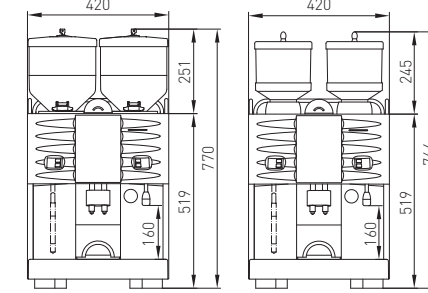


Équipement complet

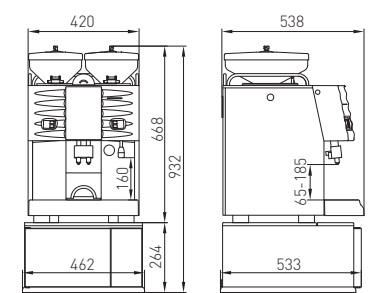
Équipement premium SCA P avec un système de lait Best Foam™, Auto-steam, Flavour Point, un système poudre (Twin Choco) et un chauffe-tasses.



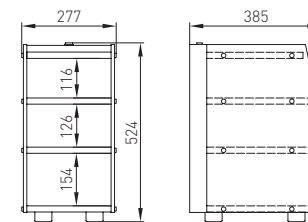
Schaerer Coffee Art Plus



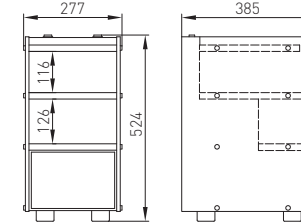
Extension de récipient à grains au design « Coffee Shop »



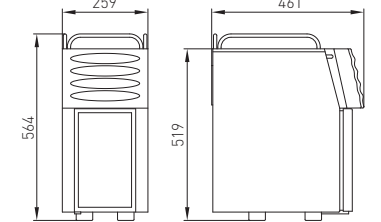
Unité frigorifique sous machine



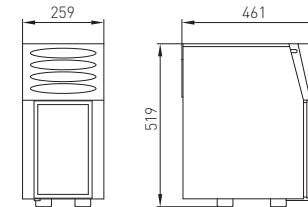
Chauffe-tasses



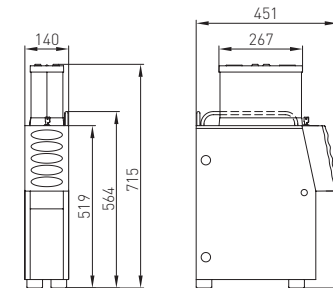
Cup & cool



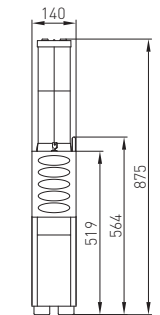
Unité frigorifique d'appoint



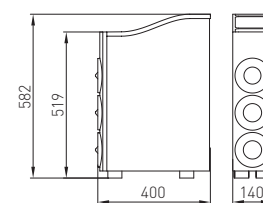
Unité frigorifique sous comptoir



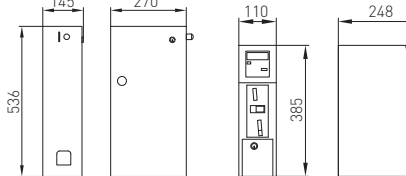
Système poudre



Système poudre avec extension de récipient à poudre

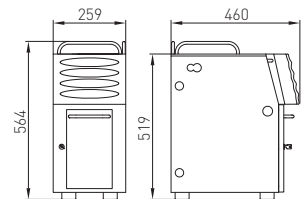


Distributeur de gobelets



Rendeur de monnaie Ouverture sur le côté (274 mm)

Rendeur de monnaie Ouverture à l'avant



Flavour Point

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Catégorie	Équipement et options	Coffee Art Plus 230 V, monophasé	Coffee Art Plus 400 V, triphasé
Débit et boissons	Débit de boissons recommandé par heure	jusqu'à 180	jusqu'à 250
	Ristretto	x	x
	Espresso	x	x
	Café/café crème	x	x
	Café au lait/bol	x	x
	Cappuccino	x	x
	Latte Macchiato	x	x
	Chocciatto	x	x
	Lait chaud	x	x
	Mousse de lait (chaud et froid)	x	x
	Eau chaude	x	x
	Vapeur	x	x
Utilisation et distribution	Panneau de sélection à 8 touches	s	o
	Nombre de boissons possibles (programmables)	jusqu'à 16	jusqu'à 16
	Panneau de sélection à 16 touches	o	o
	Nombre de boissons possibles (programmables)	jusqu'à 36	jusqu'à 36
	Panneau de sélection à écran tactile 7" TouchIT	o	o
	Nombre de boissons possibles (programmables)	jusqu'à 40	jusqu'à 40
	Mode libre-service	x	x
	Hauteur de sortie (réglable) [mm]	65-185	65-185
	Distribution d'eau chaude séparée	s	s
Lance à vapeur	o	o	
Moulins/récipients	1 moulin	s	s
	2 moulins	o	o
	Récipient à grains [g]	1 000	1 000
	Récipient à grains spécial au design « Coffee Shop » [g]	1 000	1 000
	Extension pour récipient à grains	2 000	2 000
Réceptacle pour café moulu	s	s	
Chaudière et percolateur	Chaudière à eau café	s	s
	Chaudière à eau	-	o
	Eau chaude de la chaudière à eau café	s	o
	Chaudière vapeur	o	o
	Mode simultané	-	s
Systèmes de lait et unités frigorifiques	Best Foam™	-	o
	Système de lait froid CS	-	o
	Milk Smart (MS)	o	o
	Unité frigorifique d'appoint	o	o
	Cup & Cool (env. 60 tasses)	o	o
	Module lait sous le comptoir	-	o
	Unité frigorifique sous machine	-	o
	Twin Milk	-	o
Center Milk	-	o	
Système poudre	Topping (1 x poudre Topping), par ex. poudre de lait	o	o
	Choco (1 x poudre Choco)	o	o
	Choco/Topping (1 x poudre Choco et 1 x poudre Topping)	o	o
	Twin Topping (2 x poudre Topping)	o	o
	Twin Choco (2 x poudre Choco)	o	o
	Extension pour système poudre	o	o
Vapeur	Powersteam	o	o
	Autosteam	o	o
	Supersteam	o	o
	PEEK noir (Autosteam, Supersteam)	o	o

s Standard
o Option

Catégorie	Équipement et options	Coffee Art Plus 230 V, monophasé	Coffee Art Plus 400 V, triphasé
Options générales	Chauffe-tasses (env. 70 à 100 tasses)	o	o
	Chauffe-tasses vapeur (uniquement disponible en Suisse)	-	o
	Col de cygne	-	o
	Accélérateur de percolation	o	o
	Rejet du marc sous le comptoir	o	o
	Chariot	o	o
Systèmes de paiement	Systèmes de décompte (MDB-S/DIVA2/DIVA light)	x	x
	Contrôleur de pièces et de jetons	x	x
	Rendeur de monnaie	x	x
	Connexion systèmes de débit/caisses par protocole CSI	x	x
Couleurs	Argent Costa Rica	s	s
	Noir Kenya	s	s
	Laquage intégral	o	o
	Couleur spéciale	o	o
Dimensions et poids	Largeur [mm]	420	420
	Profondeur [mm]	538	538
	Hauteur [mm]	668	668
	Poids [kg] (net)	40	40
Alimentation en eau et évacuation	Raccord d'eau fixe	s	s
	Écoulement des eaux usées	s	s
	Réservoirs à eau potable et à eau usée externes surveillés	o	o
	Réservoir à eau usée surveillé	o	o
Alimentation électrique et consommation	1L, N, PE : 220-240 V- 50/60 Hz	2 000-2 400 W 10 A 3 x 1 mm ²	2 000-2 400 W 10 A 3 x 1 mm ²
		3 000-3 600 W 16 A 3 x 1,5 mm ²	3 000-3 600 W 16 A 3 x 1,5 mm ²
		5 700-6 900 W 30 A 3 x 4 mm ²	5 700-6 900 W 30 A 3 x 4 mm ²
	3L, N, PE : 380-415 V 3N- 50/60 Hz	5 700-10 100 W 3 x 16 A 5 x 1,5 mm ²	5 700-10 100 W 3 x 16 A 5 x 1,5 mm ²
	2L, PE : 200-220 V 2- 50/60 Hz	4 700-5 900 W 2 x 30 A 3 x 10 AWG	4 700-5 900 W 2 x 30 A 3 x 10 AWG
		4 700-5 900 W 2 x 25 A 3 x 2,5 mm ²	4 700-5 900 W 2 x 25 A 3 x 2,5 mm ²
	3L, PE : 200 V 3- 50/60 Hz	7 000 W 3 x 20 A 4 x 2,5 mm ²	7 000 W 3 x 20 A 4 x 2,5 mm ²
	3L, PE : 220 V 3- 50/60 Hz	6 900-8 500 W 3 x 25 A 4 x 2,5 mm ²	6 900-8 500 W 3 x 25 A 4 x 2,5 mm ²

VENDING
SERVICE

Route des Jeunes 37 | 1227 Carouge
022 309 00 80 | info.geneve@vending.ch
www.vending.ch

Contactez-nous maintenant!