

schaerer
swiss coffee competence

Coffee Soul

Fait battre plus fort le
cœur des gastronomes



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 : au cœur de nos machines à café, les composants interagissent en parfaite symbiose afin de préparer des boissons au goût et à l'aspect dignes des créations artisanales d'un authentique barista. Barista inside : pour un café et une mousse de lait irrésistibles. ☘

LA PIONNIÈRE D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION

La Schaerer Coffee Soul conjugue un design sportif élégant et une multitude de prouesses techniques. Elle fascine par son look sophistiqué et avec sa largeur de 33 centimètres seulement, elle s'intègre harmonieusement à tous types de comptoirs. Inédit : le système de détartrage « Uptime! » développé par Schaerer séduit par sa simplicité d'utilisation.

Un virtuose du café

Sur la Schaerer Coffee Soul, vous jouez toute la symphonie de la préparation du café et régalez vos clients avec un café des plus savoureux. Cette machine compacte et entièrement automatique repose sur une plate-forme récemment mise au point et propose une technologie d'avant-garde Schaerer dans un design soigné. Son écran tactile de 8" ou 10,4" attire tous les regards. Il invite à déguster de délicieuses spécialités de café et facilite l'utilisation pour vous, vos collaborateurs ou même en libre-service. Avec un débit de 250 tasses/jour et le système de lait intégré de série Best Foam™, la Coffee Soul fait partie de la crème des machines à café et trouve sa place dans les restaurants, les bars, les bureaux ou sous forme de distributeur de choix. ☑

Prouesses techniques

Ce sont les petits détails qui font de la Schaerer Coffee Soul la star des comptoirs. Par exemple, le manomètre numérique affiche la pression de percolation et souligne le design sportif de la machine à café. Autre particularité de la Coffee Soul : la pompe à lait est intégrée dans la machine à café afin que vous puissiez placer librement l'unité frigorifique à gauche, à droite ou sous la Coffee Soul. Par ailleurs, à côté des deux récipients à grains d'une capacité de 1,2 kg chacun, le bac à poudre trouve sa place sur la machine. ☑



TECHNOLOGIE DE MACHINE À CAFÉ QUI MET L'EAU À LA BOUCHE

Avec son système de lait révolutionnaire, son écran tactile lumineux et son manomètre numérique, la Schaerer Coffee Soul ne finit plus d'emballer les connaisseurs.



Envie de plaisirs variés

Pour obtenir une mousse de lait chaude ou froide digne d'un barista et des boissons au café à base de lait de qualité supérieure, la Coffee Soul est équipée en option du système de lait breveté Best Foam™. La possibilité d'enregistrer 32 boissons et de personnaliser chacune d'entre elles est la promesse d'une grande variété. Tout ceci de manière intuitive, à l'aide de l'écran tactile de 8" ou 10,4". Vous souhaitez utiliser la Coffee Soul en libre service? Alors adaptez l'écran pour une sélection rapide de douze boissons. L'affichage clair et les symboles de grande taille permettent à chacun de préparer sa boisson préférée. ☑

Système de détartrage

Le système de détartrage Uptime! : développé par Schaerer (brevet déposé) il constitue une véritable innovation. Il prévient les pannes dues au tartre en signalant à temps le besoin de détartrage. Il suffit pour cela d'insérer une cartouche et de lancer le programme. La machine à café redevient opérationnelle en très peu de temps. Ainsi, le détartrage peut s'effectuer pendant la nuit pour une remise en service dès le matin, sans aucune interruption. ☑

Nettoyage intelligent

À l'instar des autres machines à café Schaerer, la Coffee Soul se distingue par ses programmes de nettoyage automatiques pour le système de café et de lait. Le nettoyage du gobelet du mélangeur est tout aussi aisé : il suffit de le retirer entièrement, de le nettoyer et de le remettre en place. Tous les processus de base sont représentés par des animations, ce qui facilite la manipulation. De plus, les récipients à grains et à poudre disposés sur la machine à café se démontent facilement pour le nettoyage. Un mécanisme de verrouillage central empêche la perte de grains de café. ☑

Schaerer Coffee Link

Avec sa solution numérique Schaerer Coffee Link, Schaerer ouvre un nouveau chapitre en termes de numérisation des machines à café professionnelles. Schaerer Coffee Link vous fournit une multitude d'options de commande et d'analyse comme on n'en a jamais vu afin d'augmenter l'efficacité et la rentabilité sur l'ensemble de votre chaîne de valeur – de l'achat de la machine à l'optimisation de la chaîne logistique, en passant par l'adaptation de l'offre de boissons et la planification anticipée de services et de maintenance. De nombreux services supplémentaires, dont le centre de compétences ou un pool d'informations, viennent compléter l'offre performante. ☑

INFUSÉ À CHAUD, SERVI FROID

La technologie « Hot & Cold » novatrice de la Schaerer Coffee Soul ouvre des possibilités jusqu'ici inimaginables pour la création de spécialités de café rafraîchissantes, avec ou sans glaçons !

Hot & Cold

Que vous vouliez un café crème glacé ou un cappuccino froid, la technologie « Hot & Cold », disponible en option, permet de préparer automatiquement ces boissons tendance avec un niveau de qualité inégalé ! Sous la devise « Infusé à chaud – servi froid », le café fraîchement moulu est tout d'abord infusé de manière conventionnelle à 90° C. Il est ensuite refroidi lors de la suite de la préparation par le système de refroidissement des boissons développé par Schaerer pour atteindre une température comprise entre 30 et 35° C. Si le café prérefroidi entre ensuite en contact avec des glaçons, ces derniers fondent plus lentement, mais la boisson conserve son arôme intense. Pour les spécialités à base de café et de lait, le système de lait breveté « Best Foam™ » fournit du lait froid ainsi que de la mousse de lait dignes d'un barista dans quatre consistances différentes. ☑



LE MOZART DU CAFÉ

Écran tactile
8" ou 10,4"

Affichage des boissons
attrayant et guidage intuitif
de l'utilisateur

Best Foam™

Pour une mousse de lait chaude
et froide digne d'un barista

Système poudre
intégré

Pas de module
supplémentaire nécessaire

Système flexible de
refroidissement du lait

Unité frigorifique d'appoint à droite,
à gauche, au centre ou sous le comptoir



Système de détartrage
innovant Uptime!

Le détartrage est un vrai jeu d'enfant :
finis les arrêts inattendus

Manomètre
numérique

Affiche la pression
de percolation

Pourquoi choisir la Coffee Soul ?

La Coffee Soul dans les restaurants et bars

- Dimensions compactes avec une largeur de seulement 33 cm : idéale pour les petits comptoirs.
- Grande variété et qualité des boissons grâce à Best Foam™ et possibilité d'enregistrer jusqu'à 200 configurations de boissons.
- Grands récipients à grains de 1,2 kg pour 150 à 300 boissons à base de café.
- Système poudre avec récipient pour la poudre de cacao ou de lait pour 70 boissons maximum.
- Bac à marc pour env. 60 à 70 galettes de café.

La Coffee Soul en libre-service

- Écran : guidage intuitif des utilisateurs avec une sélection rapide de douze boissons maximum.
- Intensité des boissons réglable par l'utilisateur (touche « Barista »).
- Une position de tasse pour toutes les boissons. Les sorties séparées empêchent la contamination des boissons.
- Poignée ergonomique de plus grande taille pour ajuster la hauteur confortablement et progressivement.
- La façade verrouillable protège la machine contre l'accès par des tiers.
- Design robuste.
- Compatible avec tous les systèmes de paiement courants, sur demande.

La Coffee Soul pour les bureaux et les distributeurs de choix

- Qualité premium des boissons à base de lait frais, délivrées par distributeur automatique.
- Écran : guidage intuitif des utilisateurs avec une sélection rapide de douze boissons maximum.
- Intégration possible de la solution numérique inédite de Schaefer, le Schaefer Coffee Link.
- Nettoyage facile : programme de nettoyage automatique pour le système de café, de lait et poudre.
- Alimentation simple / remplissage facile.

PLUS D'ÉQUIPEMENTS POUR GARANTIR VOTRE SUCCÈS

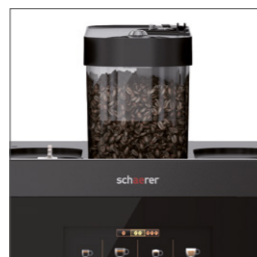
Équipement standard



Interface utilisateur 8" TouchIT : 4 onglets contenant chacun 8 touches de boisson.



Interface utilisateur 8" TouchIT : Jusqu'à 12 touches, par ex. pour le libre-service.



Un moulin avec récipient à grains d'une contenance de 1,2 kg.



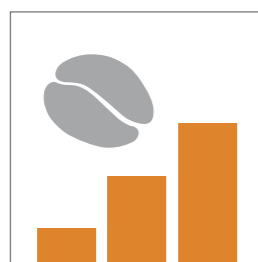
Sortie de l'eau chaude pour la préparation de thés. Le café et l'eau chaude peuvent couler en parallèle.



Sortie réglable en hauteur 65 à 185 mm pour une distribution simple ou double.



Nettoyage du gobelet du mélangeur : nettoyage facilité par le retrait et la remise en place simples.



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



Bac à marc intégré pour env. 60-70 galettes de café.



Manomètre numérique affichant la pression de percolation et soulignant le design sportif.



Positionnement de tasse pour distribution simple et double.



Uptime! Détartrage simple comme un jeu d'enfant sans interruption du service.



Animations d'aide à l'utilisation qui permettent de visualiser les processus élémentaires et facilitent la manipulation.



Clé USB librement accessible pour la sauvegarde des données et les mises à jour du logiciel.

Options d'extension



Technologie « Hot & Cold » pour la préparation complètement automatique de spécialités froides à base de café, avec ou sans glaçons.



Récipient Twin-Topping pour l'approvisionnement de deux toppings différents, par exemple de chocolat blanc et de chocolat noir.



Interface utilisateur TouchIt 10,4".



Possibilité d'obtenir en parallèle de l'eau pour la préparation de thé et d'autres boissons chaudes.



Système de lait Best Foam™ pour la préparation de spécialités à base de lait et de café et la mousse de lait en qualité barista.



Unité frigorifique verrouillable, panneau avant et récipient à grains et à poudre.



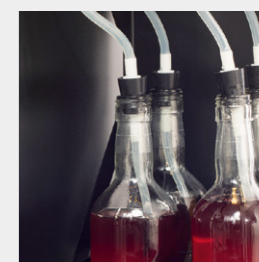
Second moulin avec récipient à grains de 1,2 kg.



Powersteam pour réchauffer et mousser manuellement le lait.



Système poudre avec récipient de 2 kg pour les poudres de cacao ou de topping.



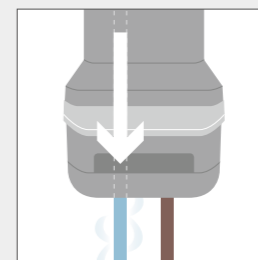
Station de sirop sous comptoir Flavour Point pour jusqu'à quatre types de sirop différents.



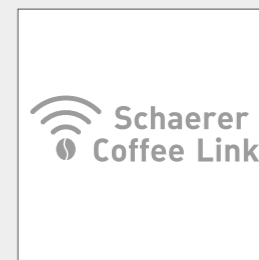
Set libre-service : distribution d'eau chaude par la sortie centrale et réglable en hauteur avec aide au positionnement des tasses.



Rejet du marc sous le comptoir facile et rapide à intégrer.



Eau chaude par une sortie séparée pour la **préparation de l'Americano**.



La solution numérique Scherer Coffee Link fournit de nombreuses informations pour l'assurance qualité, le contrôle et l'optimisation de chaque processus opérationnel.

COFFEE SOUL – AUSSI INDIVIDUELLE QUE VOS EXIGENCES



Équipement de base sans lait froid/ avec un moulin

Schaerer Coffee Soul avec un moulin et une sortie de l'eau chaude.



Équipement complet

Schaerer Coffee Soul avec deux moulins, système poudre, système de lait frais Best Foam™, unité frigorifique d'appoint, sortie de l'eau chaude et Powersteam.



Libre-service

Schaerer Coffee Soul avec deux moulins, système poudre, système de lait frais Best Foam™ et unité frigorifique d'appoint.



Chauffe-tasses pouvant être allumé

Disponibles en version étroite (368 x 585 x 547 mm) ou large (286 x 587 x 542 mm).



Unité frigorifique sous machine

pour 9,5 l de lait avec capteur de niveau.



Cup & Cool

Système combiné de chauffe-tasses et d'unité frigorifique pour lait avec capteur de niveau. Disponible en version étroite (286 x 587 x 566 mm) avec une capacité de 4 litres et en version large (368 x 587 x 569 mm) avec une réserve de 9,5 litres de lait.

VENDING
SERVICE

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

Contactez-nous maintenant!

Catégorie	Équipement et options	Schaerer Coffee Soul
Rendement par jour	Rendement quotidien recommandé	jusqu'à 250
Rendement par heure	Rendement par heure (café, espresso)	jusqu'à 180
Offre de boissons	Espresso	s
	Café / café crème	s
	Cappuccino	o
	Eau chaude	s
	Ristretto	s
	Petit pot (250 ml)	s
	Pot (500 ml)	s
	Americano	o
	White Americano	o
	Café au lait / bol	o
	Latte Macchiato	o
	Espresso Macchiato	o
	Chocciato	o
	Chocolat chaud	o
	Flat White	o
	Instant (par ex. Chai Latte)	o
	Lait froid	o
	Lait chaud	o
Mousse de lait chaude	o	
Mousse de lait froide	o	
Vapeur	o	
Boisson préparée à base de poudre	o	
Utilisation et distribution	Panneau de sélection à écran tactile de 8"	s
	Mode libre-service	s
	Nombre de boissons possibles (programmables)	> 100
	Hauteur de sortie réglable manuellement [mm]	65-185
	Distribution d'eau chaude : centrale ou à gauche	s
	Eau additionnelle (Americano)	o
	Sortie simple	s
	Sortie double	s
	Lance à vapeur	o
Moulins et récipients	Lance à vapeur	s
	1 moulin	s
	2 moulins	o
	Récipient à grains [g]	± 1.200
Chaudière	Réceptacle pour café moulu	s
	Chaudière eau chaude café	s
Systèmes de lait	Chaudière vapeur	o
	Best Foam™	o
Système poudre	Unité frigorifique d'appoint à gauche ou à droite	o
	Récipient à poudre [g] [ml]	2.000/2.750
Vapeur	Choco (1 x poudre Choco)	o
	Powersteam	o
Autres options	Chauffe-tasses	o
	Accélérateur de percolation	o
	Bac à marc [galettes de café]	60-70
	Rejet du marc sous le comptoir	o
	Grands pieds (40 mm)	o
	Schaerer Coffee Link	o
	Hot & Cold	o
	Station de sirop	o
Panneau de sélection à écran tactile de 10.4"	o	
Couleurs	Noir	s
	Couleur spéciale	o
Dimensions machine à café	Largeur [mm]	330
	Profondeur [mm]	600
	Hauteur [mm] (sans serrure)	738
	Poids [kg] (net)	env. 55
Alimentation électrique et puissance	1L, N, PE : 220-240 V~ 50/60 Hz	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	
	6.000-7.000 W, 30 A, 3 x 4 mm ²	
	2L, PE : 200-220 V 2~ 50/60 Hz	4.700-5.800 W, 25 A, 3 x 4 mm ²
	3L, N, PE : 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	5.700-9.700 W, 16 A, 5 x 1,5 mm ³
	3L, PE : 200 V 3~ 50/60 Hz	4.700-5.800 W, 20 A, 4 x 2,5 mm ²
Alimentation et évacuation d'eau	3L, PE : 220 V 3~ 50/60 Hz	5.700-6.100 W, 25 A, 4 x 2,5 mm ²
	Raccord d'eau fixe	s
	Écoulement des eaux usées	s

s Standard
o Option

Versions actuellement disponibles :
Voir sous Configurations.