



+ schaerer

Coffee comes to life

Coffee comes to life

Aus Leidenschaft für
einzigartigen Kaffeegenuss

+ schaerer

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. 



PERSÖNLICHE GENUSS- MOMENTE ENTFESSELN

Kaffeegenuss, der die Menschen berührt – seit wir vor über 90 Jahren die erste Kaffeemaschine entwickelt haben, steht diese Maxime für uns im Zentrum.

Kaffeespezialitäten für jeden Gusto

Der Kaffee zum Frühstück mit Freunden, „to go“ für die Mittagspause oder zum Abschluss eines vorzüglichen Abendessens – es gibt viele Momente, die dank einer guten Tasse Kaffee einfach noch besser werden. Mit einer Schaefer Kaffeemaschine bieten Sie Ihren Gästen Kaffeespezialitäten ganz nach deren Gusto. In höchster Getränkequalität. Ob Espresso oder ausgefallener Sonderwunsch – die im Handumdrehen zubereiteten Lieblingsvariationen entfesseln für jeden Ihrer Gäste einen ganz persönlichen Genussmoment. 

Alle Sinne ansprechen

Doch wann berührt Kaffeegenuss? Wir sind der Meinung: Nur wenn er alle Sinne gleichermaßen anspricht. Wenn Duft, Optik und natürlich der Geschmack der zubereiteten Kaffeespezialität Ihrem Gast ein Lächeln ins Gesicht zaubern und er beim ersten Schluck weiß: Genau so muss mein Lieblingskaffee schmecken! 

360° KAFFEE-KOMPETENZ

Aus Tradition verbindet Schaerer technische Überlegenheit mit genießerischer Sinnlichkeit. Das hat uns zu einem der führenden Anbieter für integrale, vollautomatische Kaffee- und Milchlösungen gemacht.



Umfassendes Kompetenzspektrum

Bester Kaffee verdient es, von jeder Perspektive aus betrachtet zu werden. Anbau, Ernte, Sortenvielfalt, Markttrends – im Coffee Competence Centre leuchten wir jede Facette des Kaffeewissens aus und lassen unsere Erkenntnisse in neue Technologien für die Kaffee- und Milzubereitung sowie in neue Servicedienstleistungen einfließen. Das Coffee Competence Centre ist gleichermaßen Forschungs- wie Dienstleistungszentrum. Bereits seit 1999 vermitteln wir mit Kaffeeseminaren Wissen an unsere eigenen Mitarbeiter sowie an Kunden und Partner. Die CCC-Spezialisten entwickeln darüber hinaus individuelle Rezepte für spezifische Kundenmärkte. 



Technologische Vielfalt

Schaerer Kaffeemaschinen werden überall dort geschätzt, wo Wert auf Qualität und Kaffeekultur gelegt wird. Wir bieten Ihnen eine beeindruckende Auswahl an vollautomatischen Kaffeemaschinen – sei es für die kleine Kaffeebar, die Hotellerie, die Betriebsgastronomie, für einen internationalen Kettenbetrieb, für Catering oder für das Vending. Im Mittelpunkt stehen innovative Technologien, die für ein perfektes Getränkeergebnis in der Tasse sorgen. Denn wo Schaerer draufsteht, ist auch Schaerer drin: Die zentralen technischen Komponenten – Kunststoffbrüheinheit, Boiler, Mühle sowie Hard- und Software – sind sorgfältig aufeinander abgestimmte Eigenentwicklungen. 

Größte Getränkevielfalt in konstanter Qualität

Schaerer Kaffeemaschinen bieten Ihnen größte Getränkevielfalt und damit die Möglichkeit, nahezu jeden Getränkewunsch Ihrer Gäste auf Knopfdruck zu erfüllen. Die Verwaltung der Rezepturen ist stets denkbar einfach: Alle Parameter für die angebotenen Getränke werden exakt und individuell programmiert und im System hinterlegt – von Mahlgrad, Kaffeemenge, Brühtemperatur bis zu Milchanteil, -temperatur und Milchschaumkonsistenz. Damit bereiten Sie und jeder Ihrer Mitarbeiter

alle Kaffeegetränke in höchster Qualität und mit gleichbleibendem Geschmack zu. Vom klassischen Café crème bis zur extravaganten milchbasierten Hausspezialität lassen sich alle Getränke im Handumdrehen über das intuitive Touchscreen-Bedienpanel abrufen. Sie möchten als Ergänzung oder zu Stoßzeiten Brühkaffee aus frisch gemahlenden Bohnen anbieten? Schaerer bietet Ihnen eine speziell für diese Anforderungen entwickelte vollautomatische Kaffeemaschine. 

DAS SCHAERER MILCH-UNIVERSUM ERÖFFNET IHNEN UNGEAHNTEN MÖGLICHKEITEN

Für viele Kaffeeliebhaber ist das Häubchen Milchschaum die Krönung ihres Kaffeegenusses. Aus diesem Grund schenken wir der Milch genauso viel Aufmerksamkeit wie dem Kaffee und unterstreichen unseren Anspruch mit der Entwicklung zukunftsweisender Milchlösungen. Mit dem Schaerer Milchuniversum bieten wir Ihnen die weltweit größte Palette an HACCP-konformen Technologien und Geräten für die Milchverarbeitung.



Best Foam™

Der neueste Stern im Schaerer Milchuniversum ist das revolutionäre patentierte Milchsystem Best Foam™. Mit Best Foam™ erhalten Sie heißen oder kalten, seidig glänzenden, schneeweißen Milchschaum nach SCAE-Standard (Specialty Coffee Association of Europe). Äußerst cremig und stabil. Für individuelle milchbasierte Kaffeekompositionen auf höchstem Barista-Niveau. Dank „Easy Setting“-Prinzip lassen sich individuelle Rezepturen mit variablen Milchttemperaturen und Schaumkonsistenzen hinterlegen – heiß oder kalt, von sehr flüssig bis fest. Dies eröffnet Ihnen komplett neue Möglichkeiten bei der angebotenen Getränkevielfalt. 

One Step, Two Step

Unsere Milchsysteme Best Foam™, CS-Kaltemilchsystem und Milk Smart werden auch als One Step Milchsysteme bezeichnet. Sie übernehmen die Milchschaumzubereitung automatisch für Sie. Das Ergebnis: Konstante Milch- und Milchschaumgetränke auf Knopfdruck. Sie wünschen sich mehr Barista-Feeling bei der Zubereitung von milchbasierten Kaffeekreationen? Unsere Two Step Dampfstäbe unterstützen das manuelle Aufschäumen. Mit Powersteam arbeiten Sie ganz wie ein Barista. Die Dampfstäbe Autosteam und Supersteam übernehmen das Schäumen und Erhitzen der Milch vollautomatisch für Sie. 



One Step



Two Step



Frischmilch



Milchpulver

Frischmilch oder Milchpulver?

Diese Frage beantwortet Schaerer mit: „Ganz wie Sie es benötigen.“ Wir bieten Ihnen gleichermaßen leistungsfähige Frischmilch- wie Milchpulversysteme. Höchste Qualität des Endprodukts und gleichbleibender Geschmack sind bei beiden Alternativen garantiert. Auch lassen sich beide Systeme in einem Maschinenkonzept verbinden – eine ideale Lösung für die Kaffeeversorgung in Betrieben. Nach offiziellem Büroschluss stellt die Maschine auf Milchpulver um und gewährleistet so jederzeit die Zubereitung von hochwertigen Kaffeespezialitäten – ohne Überwachung durch Personal. 

Perfekte Hygiene nach HACCP-Standard

Alle Kaffeemaschinen von Schaerer entsprechen der HACCP-Hygieneanalyse und verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm. Die Reinigung wird dank einfachen Anweisungen und animierten Bildern auf dem TouchIT-Bildschirm zum Kinderspiel. Dabei werden alle kaffee- und milchführenden Teile automatisch gereinigt – schnell, einfach und sicher. Mit dem Einwegkonzept NcFoamer für die Schaerer Coffee Prime bietet Schaerer ein einzigartiges Reinigungsprinzip: Statt der zeitaufwendigen täglichen Reinigung des Milchsystems muss der recyclebare NcFoamer lediglich alle zwei bis sieben Tage komplett ausgetauscht werden. Die Maschine ist sofort wieder einsatzbereit. 

SIE WOLLEN DAS BESTE FÜR IHRE KUNDEN – WIR HABEN DIE MASCHINEN DAZU

Nach wie vor ist Kaffee „das“ Lieblingsgetränk schlechthin und Kaffeegetränke damit ein wichtiger Umsatzbringer für Ihren Betrieb. Dank unserer vielfältigen Produktpalette und unserem tiefen Kaffeewissen erhalten Sie von Schaerer Kaffeemaschinen und -konzepten für Ihren individuellen Einsatz.



Für Restaurants

Höchste Getränkequalität und -vielfalt bei einfacher Bedienung.

- Bislang unerreichte Qualität der Milchgetränke dank Best Foam™
- Variable Bevorratungssysteme für Milch
- Individuelle Konfigurationsmöglichkeiten
- Zubereitung aller Getränke auf Knopfdruck
- Leichte, intuitive Bedienung dank TouchIT-Display – auch durch nicht ausgebildetes Personal
- Einfache, schnelle Reinigung und perfekte Hygiene nach HACCP-Konzept
- Robuste, langlebige Kaffeemaschinen



Für Bars und Coffee Shops

Barista-Feeling als Ausdruck von Kaffeekultur.

- Hohe Qualität der Getränke, Getränkevielfalt, konstanter Geschmack
- Wahl zwischen manueller (Two Step) und automatischer (One Step) Milchzubereitung
- Zuverlässige Bedienung über TouchIT-Display – auch von nicht ausgebildetem Personal
- Ansprechendes Design
- Einsatz von bis zu zwei Mühlen
- Einfache, schnelle Reinigung und perfekte Hygiene nach HACCP-Konzept



Für die Büroversorgung und Vending

Zuverlässige Versorgung mit Qualitätskaffee zu jeder Stunde.

- Individuell ausstattbarer Rollwagen für mobilen Einsatz
- Anbindung gängiger Zahlungssysteme
- Überwachung mit Schaerer Telemetriemöglichkeit M2M Coffee Link
- Flexibilität dank zahlreicher Konfigurationsmöglichkeiten
- Zeitgesteuerter Wechsel von Frischmilch auf Milchpulver
- Leichte Zugänglichkeit für Servicearbeiten



Für die Gemeinschaftsverpflegung und Catering

Qualität und Bedienerfreundlichkeit bei der Zubereitung großer Mengen.

- Bereitstellung hoher Mengen Qualitätskaffee zu Stoßzeiten
- Große Getränkevielfalt für alle Geschmacksvorlieben
- Leichte Bedienung dank TouchIT-Display
- Für Service und Selbstbedienung konfigurierbar
- Einfache, schnelle Reinigung und perfekte Hygiene nach HACCP-Konzept
- Kaffeekonzepte für Zubereitung frisch gemahlenen Brühkaffees



Für Hotels

Barista-Feeling in der Hotelbar und höchste Performance im Frühstücksraum.

- Hohe Qualität der Getränke, Getränkevielfalt, konstanter Geschmack
- Wahl zwischen manueller (Two Step) und automatischer (One Step) Milchzubereitung
- Kaffeekonzepte für Zubereitung frisch gemahlenen Brühkaffees
- Zuverlässige Bedienung über TouchIT-Display – auch von nicht ausgebildetem Personal
- Höchste Stundenleistung in Stoßzeiten
- Einfache, schnelle Reinigung und perfekte Hygiene nach HACCP-Konzept



Für Convenience Stores und Take-Aways

Höchste Stundenleistung bei minimalem Platzbedarf und leichter Reinigung.

- Höchste Stundenleistung, tiefe Tagesleistung
- Einfache Selbstbedienung über TouchIT-Display
- Einblendung von Werbemaßnahmen über Display
- Abschließbare Kaffeemaschine inklusive Bohnen- und Pulverbehälter
- Sonderfarben für Umsetzung der Kunden-CI möglich

SCHAERER BIETET FÜR JEDES BEDÜRFNIS UND JEDEN LEISTUNGSANSPRUCH DIE IDEALE KAFFEEMASCHINE

Coffee Joy



Coffee Vito



Coffee Prime



Coffee Art Plus

Coffee Prime Brew



Welche Schaerer passt zu Ihnen?

- Restaurants
- Bars und Coffee Shops
- Büro-versorgung
- Vending
- Gemeinschafts-verpflegung
- Catering
- Hotels
- Convenience Stores und Take-Aways

Schaerer Coffee Joy

Die Schaerer Coffee Joy eignet sich ideal für kleinere Gastronomie-Betriebe wie Bars, aber auch für Büros oder für den Einsatz in Konferenzräumen. Ausgestattet mit einem vollautomatischen Milchsistem bereitet sie Cappuccino und Co. schnell und in bester Qualität zu – einfach per Touch.

Schaerer Coffee Prime

Die Schaerer Coffee Prime ist die erste Wahl für alle, die eine wirtschaftliche und ökologische Lösung suchen: Optionen können nachgerüstet werden, die Maschine ist einfach zu bedienen, sie verarbeitet Pulverprodukte, spart Energie und kommt dank des Einwegkonzepts NcFoamer für das Milchsistem ohne chemische Reinigungsmittel aus. Die Coffee Prime ist zusammen mit einem eleganten Rollwagen auch ideal für den mobilen Einsatz geeignet.

Schaerer Coffee Vito

Die Schaerer Coffee Vito bietet alles, was in der Kleingastronomie, im Vending-Bereich und in der Selbstbedienung zählt: kompakte Größe, bis zu 15 verschiedene Kaffee-, Schokoladen- und Milchgetränke auf Knopfdruck und einfache Bedienung bei minimalem Wartungsaufwand.

Schaerer Coffee Art Plus

Keine Kaffeemaschine verfügt über derart viele Optionen für die Zubereitung von Kaffee-Milch-Spezialitäten wie die Coffee Art Plus. Sowohl Milchschaumqualität als auch Milchttemperatur lassen sich individuell regulieren und selbst die hochwertige Verarbeitung kalter Milch wird zum Kinderspiel. Mit dem optionalen Milchsistem Best Foam™ gelingen milchbasierte Kaffeegetränke auf Barista-

Niveau und dank des ebenfalls optional erhältlichen Sirupsystems Flavour Point lassen sich nahezu alle erdenklichen Getränkeideen in die Tat umsetzen. Die Coffee Art Plus eignet sich für mittlere bis große Betriebe.

Schaerer Coffee Prime Brew

Die Schaerer Coffee Prime Brew wurde speziell für die Zubereitung von frisch gemahlenem Brühkaffee entwickelt. Sei es im Frühstücksgeschäft eines Hotels oder bei der Gemeinschaftsverpflegung im Betrieb und Krankenhaus – die vollautomatische Kaffeemaschine bewährt sich überall dort, wo innerhalb kurzer Zeit auf Knopfdruck größere Mengen frischer Filterkaffee in bester Qualität bereitgestellt werden sollen.

Getränkeleistung pro Tag

- bis 250 Getränke
 - bis 30 Liter
 - bis 150 Getränke
 - bis 100 Getränke
 - bis 50 Getränke
- Schaerer Coffee Art Plus
 Schaerer Coffee Prime Brew
 Schaerer Coffee Prime
 Schaerer Coffee Vito
 Schaerer Coffee Joy

BEISTELLGERÄTE UND SYSTEME FÜR INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG

Schaerer Kaffeemaschinen lassen sich dank ihres modularen Aufbaus und zahlreichen Erweiterungsmöglichkeiten exakt für Ihre Anforderungen konfigurieren.



① Platzsparend

Schaerer Coffee Prime mit Pulversystem für Milchpulver, bestens geeignet für den Selbstbedienungsbetrieb.

② Coffee Shop

Schaerer Coffee Art Plus mit 18-Tasten-Bedienpanel, Dampfstab Powersteam für den professionellen Barista, hier mit Bohnenbehältern im Coffee-Shop-Design.

③ Vollausstattung

Schaerer Coffee Art Plus Premiumausstattung mit Best Foam™ Milchsistem, Autosteam, Flavour Point, Pulversystem (Twin-Choco) und Tassenwärmer.

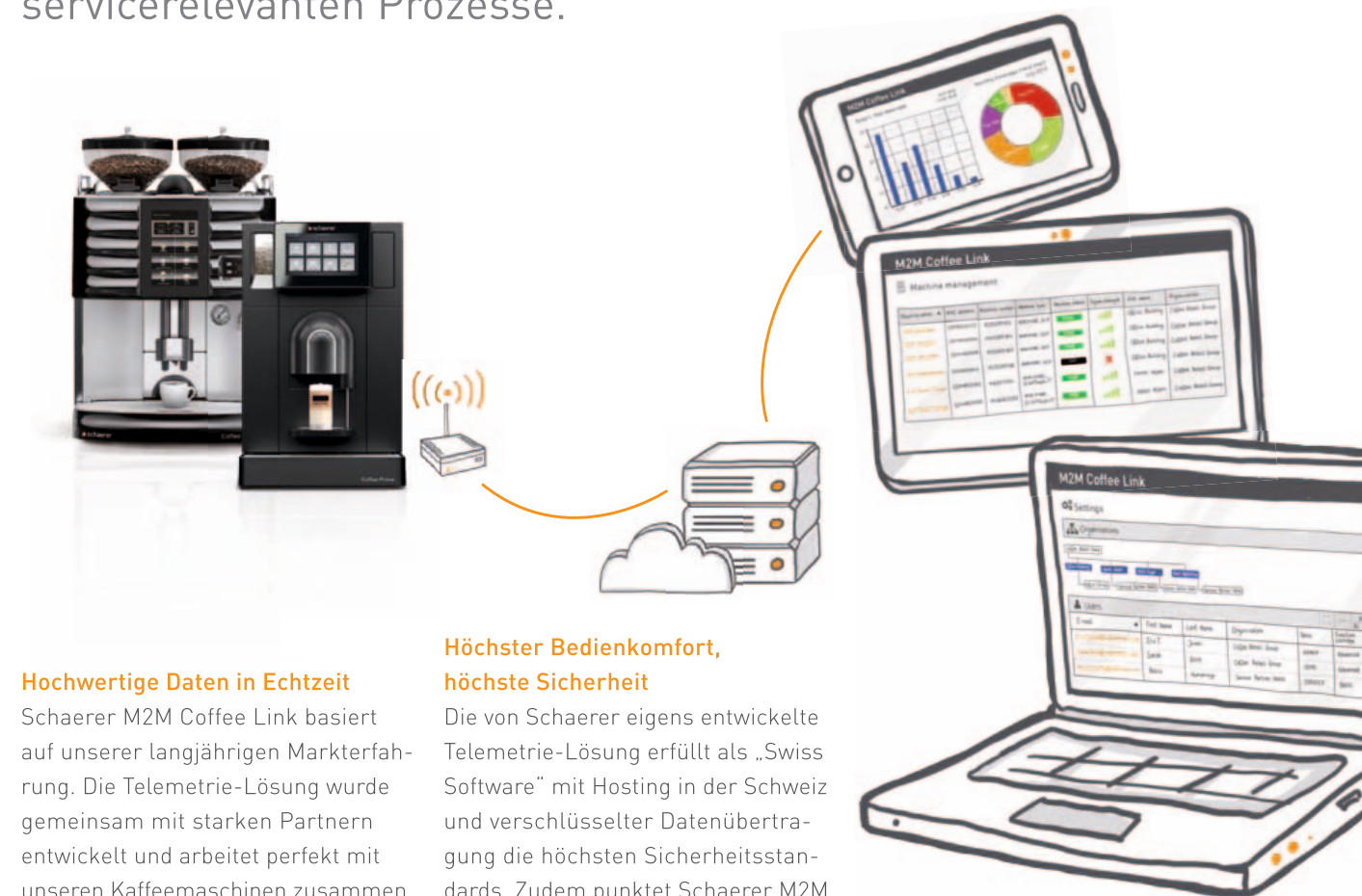
Konfiguration für Ihren Bedarf

Eine Schaerer Kaffeemaschine lässt sich dank unseres umfangreichen Ausstattungsprogramms exakt für Ihren Bedarf ausstatten. Abhängig von Platzangebot und Anwendungsszenario beraten wir Sie über die für Sie ideale Ausstattung – von der Auswahl der optimalen Kühleinheit für Milch, beispielsweise Under Counter Milk für die platzsparende Lagerung

größerer Mengen unter der Theke, bis zu Tassenwärmer, Becherspender oder der Anbindung an ein leistungsfähiges Zahlungssystem. Auch im Hinblick auf die Bedienung haben Sie bei uns die Wahl: Entscheiden Sie sich für das 18-Tasten-Bedienpanel oder für das intuitive 7 Zoll große Touchscreen-Display. 

M2M COFFEE LINK – DIE TELEMETRIE-LÖSUNG MIT BRANCHEN-KNOW-HOW

Schaerer M2M Coffee Link eröffnet Ihnen durch die automatische Datenübertragung zwischen Kaffeemaschine und Administration neue Möglichkeiten für die effiziente Kontrolle, Steuerung und Optimierung Ihrer betriebswirtschaftlichen sowie servicerelevanten Prozesse.



Hochwertige Daten in Echtzeit

Schaerer M2M Coffee Link basiert auf unserer langjährigen Markterfahrung. Die Telemetrie-Lösung wurde gemeinsam mit starken Partnern entwickelt und arbeitet perfekt mit unseren Kaffeemaschinen zusammen. Fundierte Umsatzdaten für mehr Abrechnungskontrolle und Transparenz, Informationen zu Füllständen sowie Verbräuchen, nutzungsabhängige Planung von Wartungsintervallen und vieles mehr – Schaerer M2M Coffee Link lässt im Hinblick auf Flexibilität, Datenverfügbarkeit und Funktionsumfang keine Wünsche offen. 

Höchster Bedienkomfort, höchste Sicherheit

Die von Schaerer eigens entwickelte Telemetrie-Lösung erfüllt als „Swiss Software“ mit Hosting in der Schweiz und verschlüsselter Datenübertragung die höchsten Sicherheitsstandards. Zudem punktet Schaerer M2M Coffee Link mit hoher Benutzerfreundlichkeit: Verbrauchsdaten, Statistiken und Grafiken lassen sich per Knopfdruck anzeigen und dank der Report- und Exportfunktionen sofort weiterverarbeiten. Für die stets perfekte Ansicht auf Desktop und Tablet sorgt die responsive Darstellung des Webportals. 

MIT UMSICHT IN DIE ZUKUNFT

Schaerer Kaffeemaschinen vereinen ansprechendes Design und modernste Technologien mit wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Bedürfnissen.

*Jahrzehntelange Erfahrung,
ISO 9001 und ISO 140001
und zufriedene Kunden in aller
Welt zeugen von der hohen
Qualität unserer Geräte.*

Ehrlicher und fairer Umgang

Unsere Maximen im Umgang mit Menschen sind Ehrlichkeit und Fairness. Dies fordern wir von uns, unseren Kunden und insbesondere auch von unseren Lieferanten. Uns sind sichere Arbeitsplätze ebenso ein Anliegen wie das Engagement gegen Diskriminierung jeglicher Art. 

Energieeffiziente Technologien

Viele unserer Entwicklungen bis hin zum heutigen Maschinenportfolio tragen zu wesentlichen Einsparungen im Bereich des Energieausstoßes bei. Dazu gehört unter anderem der Power Save Mode – ein Betriebsmodus, bei dem sich der Stromverbrauch bei längeren Gebrauchspausen automatisch reduziert. Bei der Schaerer Coffee Art Plus tragen zudem voll-isolierte Boiler zur Reduzierung des Energieverbrauchs bei. 

Reinigung mit Blick auf die Umwelt

Die regelmäßige und konsequente Reinigung unserer Kaffeemaschinen ist für die Hygiene unerlässlich. Deswegen sind auch alle unsere Reinigungsmittel ökologisch abbaubar und giftfrei. Dabei wird nicht nur die Menge des Reinigungsmittels, sondern auch die Wassermenge stets auf das Minimum reduziert. Bei der Schaerer Coffee Prime kann zur Reinigung der milchführenden Teile sogar komplett auf chemische Reinigungsmittel verzichtet werden: Der recyclebare NcFoamer muss lediglich alle zwei bis sieben Tage ausgetauscht werden und gewährleistet höchste Hygiene nach HACCP-Konzept. 

UNSER TECHNISCHER SERVICE HÄLT IHR KAFFEEGESCHÄFT AM LAUFEN

Schaerer bietet Ihnen ausgezeichneten technischen Support während der gesamten Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine – ganz in Ihrer Nähe.



Ein dichtes Servicenetz

Die Vertriebsgesellschaft Schaerer Deutschland GmbH hat ihren Sitz in Lonsee-Urspring. Sie wurde 1993 als Tochterunternehmen der Schweizer Schaerer AG gegründet. Mit einem eng geknüpften Service- und Wartungsnetzwerk arbeitet Schaerer in Deutschland und Österreich mit zahlreichen Vertriebs- und Servicepartnern zusammen. Schnelle und kompetente Unterstützung bietet der Außendienst der Schaerer Deutschland GmbH. 

Zuverlässiger Service

Wer sich für eine Kaffeemaschine von Schaerer entscheidet, kann sich auf einen ausgezeichneten technischen Support während der gesamten Lebensdauer der Maschine verlassen. In Deutschland und Österreich bieten wir ein flächendeckendes Servicenetz mit mehr als 90 autorisierten Vertriebs- und Servicepartnern. Mit Direktschulungen, Expert Training Manuals und der eAcademy werden sämtliche Techniker geschult und weitergebildet. 



schaerer

Coffee comes to life

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

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



Version Deutschland – DE, 03.2016