

Schaerer Coffee Art

Cafeteria moderna



coffee art plus



SCHAERER AG, fabricante suiza desde 1957, ubicado en Berna Suiza. Presente en mas de 38 países. Líder en innovación y preparación de variedades de café con leche para restaurantes, cafeterías y auto servicio.



Grupo de Café

Permite diferentes niveles de prensado.
Alta calidad. Utilizados en mas de 300,000 unidades.
Extraíble: Fácil mantenimiento, económico.



Molinos

De gran precisión.
Totalmente independientes para hacer café personalizado.
Rotación a 550 rpm. (baja revolución para no calentar el grano de café.



Caldera

Gran calidad. Utilizadas en mas de 150,000 unidades.
2 ó 3 calderas en acero inoxidable independientes para café, vapor y agua caliente.
Gran potencia.



Hardware / software

Mas de 15 años de experiencia en desarrollo.
Ultima generación de software: Fácil programación.

Preparación variedades de café



Durante más de 10 años Schaerer ha sido el pionero en el desarrollo de nuevos sistemas de preparación de variedades de café con leche. Hoy estamos preparados para ofrecer a nuestros clientes múltiples sistemas para crear variedades de café de forma automática o manual.

SWISS coffee art



Young Min Lee, Latte Art World Champion 2006

Schaerer no ofrece únicamente ingeniería Suiza, sino también el "Know-how" del café, y su preparación a través de CD's y otros soportes, para un perfecto resultado.



Espresso perfecto

7.5 – 8.5g café recién molido,
30 ml de agua caliente (85C),
Prensado a nivel 5,
Pre-Infusión: 5 ml por 3 seg.,
Presión motor bomba: 8 bar,
Tiempo de erogación: 20 seg.



Tia Caffe

- Echar 8 gr. de azúcar
- 20ml de liqueur de café,
- Echar polvo de cacao,
- Añadir doble espresso,
- Añadir nata de leche,
- Echar polvo de cacao.



Cortado

- Preparar un espresso,
- 20ml. de leche caliente
- Añadir espuma de leche.



Lattee Macchiato

- Echar 25ml de leche fria,
- 100ml de leche caliente,
- Añadir un espresso,
- Tapar con espuma de leche.



Cappuccino

- Preparar un espresso,
- 70 ml. de leche caliente (65°),
- 30 ml. de espuma de leche.



Café Macchiato

- Preparar un espresso,
- Echar polvo de Cacao.
- Añadir espuma de leche.



Cappuccino al Cacao

- Preparar un espresso,
- Añadir espuma de leche,
- Echar dos círculos de syrup,
- Dibuja 8 líneas con un aplello,
- Añadir mas espuma de leche.



Lattee Macchiato al Cacao

- Echar 25ml de leche fria,
- 100ml de leche caliente,
- Preparar un espresso,
- Tapar con espuma de leche,
- Echar polvo de cacao.

Hasta 16 variedades de café solo apretando un botón.



Sistema C.M.S. NOVEDAD

Sistema patentado por Schaerer con nevera con capacidad hasta 8 lit. de leche. Equipada con un motor bomba para la leche fría y preparación de variedades de café con leche:

- **Leche fría.** La nevera esta equipada con un **motor bomba exclusivamente para la leche.**
- **Leche caliente** con regulador automático de temperatura.
- **Espuma de leche** con regulador automático.

Hasta 8 variedades de café con leche con solo apretar un botón:

- Cortado
- Cappuccino
- Café con leche
- Café latte
- Espresso machiato
- Lattee macchiato
- Café macchiato

Ideal para cafeterías y restaurantes con personal sin formación barística.



Mod. SCA-PL
Con nevera exterior



Mod. SCA-SL
Con Cup & Cool



Mod. SCA-PL Dual
Con nevera en medio

Sistema M.S.

Sistema automático de Schaerer con nevera con capacidad hasta 4 lit. de leche, para la preparación de variedades de café con leche:

- **Leche caliente.**
- **Espuma de leche.**

Hasta 4 variedades de café con leche con solo apretar un botón:

- Cortado
- Café con leche
- Cappuccino
- Café latte

Cup & Cool:

Nevera profesional de 4 litros con calentador de tazas opcional.

Ideal para cafeterías y restaurantes con personal sin formación barística.



Sistema S.S.T.

NOVEDAD

La última novedad de Schaerer en preparación de leche. Con el nuevo vaporizador S.S.T. que permite preparar leche caliente y **espuma de leche sin mover la jarra de leche.**

El vaporizador S.S.T. está equipado con:

- **Dos botones para vapor** - permite seleccionar diferentes cantidades de espuma o leche caliente.
- **Sensor de temperatura** - para controlar automáticamente la temperatura de la leche.
- **Válvula de aire** - para preparar leche caliente y espuma de leche en diferentes medidas.
- **Caldera independiente** - de gran potencia (3 kW).

Ideal para cafeterías y restaurantes con personal sin formación barística.



Mod. SCA-PS
Con vaporizador S.S.T.

Sistema P.S.

Este sistema de vaporizador permite preparar leche caliente. La espuma de leche se prepara **moviendo la jarra de leche.**

El vaporizador P.S. está equipado con:

- **Sensor de temperatura** - para controlar la temperatura de la leche.
- **Caldera independiente** - de gran potencia (3 kW).

Ideal para cafeterías y restaurantes con personal con formación barística.



Mod. SCA-PS



teclas programables



2 molinos independientes



2 tazas a la vez

Coffee Art

Schaerer Coffee Art, cafetera exprés/capuchino de tecnología suiza, compacta y totalmente automática. Todo tipos de variedades de café como espresso, cappuccino, cortado, latte machiato, espresso macchiato con solo pulsar un botón, **obteniendo siempre la misma calidad de café no importa quien lo realice.**

Ideal para cafeterías, self-service, bares, restaurantes.



PREPARACION DE CAFÉ

Café Personalizado:

Dos molinos incorporados de gran precisión, totalmente independientes, creando diferentes *blends* con diferentes tipos de café.

El Grupo de café extraíble:

Permite diferentes niveles de prensado y pre-infusión para preparar un espresso perfecto.

Gran potencia:

2/3 calderas de acero inoxidable independientes, café, vapor y agua caliente, con termostato para ajustar la temperatura de infusión más adecuada para cada variedad.



PREPARACION DE LECHE

Manual: Sistema "smart vapor"

capaz de calentar diferentes medidas de leche programadas, para realizar leche caliente y espuma simultáneamente.

- **Smart Vapor "PS":**

Preparación de leche caliente, espuma y control de temperatura *manualmente*.

- **Smart vapor "SST":**

Preparación de leche caliente, espuma y control de temperatura *automática*.

Automática:

Sistema automática de preparación de leche caliente y espuma. Cappuccino, cortado, café con leche, espresso, macchiato... con solo pulsando un botón (Mod. SCA-SL y SCA-PL).

Coffee Art modelos



Mod. SCA-SS

Mod. SCA-SS - Self Service/Autonómo

Molinos: 1 / 2
 No. Calderas: 1 (café y agua)
 Agua caliente: si
 Dosificación: programable
 Aclarado/Limpieza: automático
Potencia: 230 V, 10 A, 1 Ph.



Mod. SCA-SL
 Nevera exterior opcional

Mod. SCA-S /SL - función de leche automática.

Molinos: 1 / 2
 No. Calderas: 2 (café y vapor)
 Leche caliente: automático (Mod. SL)
 Espuma de leche: automático (Mod. SL)
 Agua caliente: 1
 Vaporizador: opcional
 Nevera: si, 1 litro
 Dosificación: programable
 Aclarado/Limpieza: automático
Potencia: 230 V, 10 A, 1Ph.



Mod. SCA-PL
 Nevera exterior opcional
 SMART VAPOR con 3KW.
 de potencia

Mod. SCA-PS / PL - función de leche automática.

Molinos: 1 / 2
 No. Calderas: 3 (café, vapor y agua)
 Leche caliente: automático (Mod. PL)
 Leche fría: automático (Mod. PL)
 Espuma de leche: automático (Mod. PL)
 Agua caliente: 1
 Vaporizador PS: 1 (Vapor S.S.T. opcional)
 Nevera: si, 8 litros
 Dosificación: programable
 Aclarado/Limpieza: automático
Potencia: 380 V, 16 A, 3Ph.

16 variedades de café (natural y descafeinado) con leche con solo apretar un botón:



Espresso
 & Café largo



Cortado



Cappuccino



Café con leche



Lattee Macchiato

Coffee Art modulos

Modular, dependiendo de la necesidad y consumo pueden crearse módulos con diferentes prestaciones y accesorios como calentador de tazas, nevera.



Mod. SCA-PL DUAL

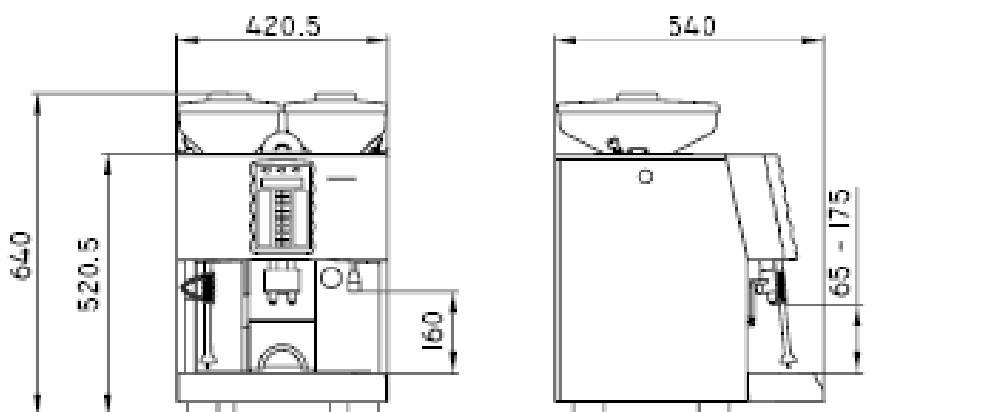
Mod. SCA-PL DUAL

Modelo de la foto.

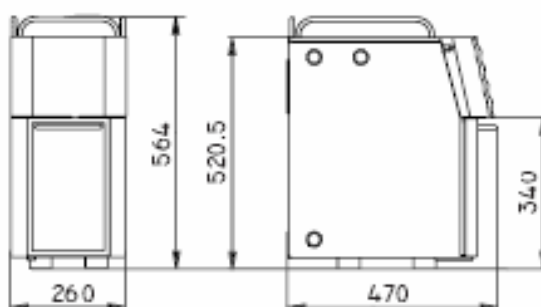
Molinos:	max. 4 (2 por maquina)
No. Calderas:	max. 3 por maquina
Leche caliente:	automático
Leche fría:	automático
Espuma de leche:	automático
Agua caliente:	si
Vaporizador:	opcional
Dosificación:	programable
Aclarado/Limpieza:	automático
Nevera:	si

Coffee Art & Accesorios

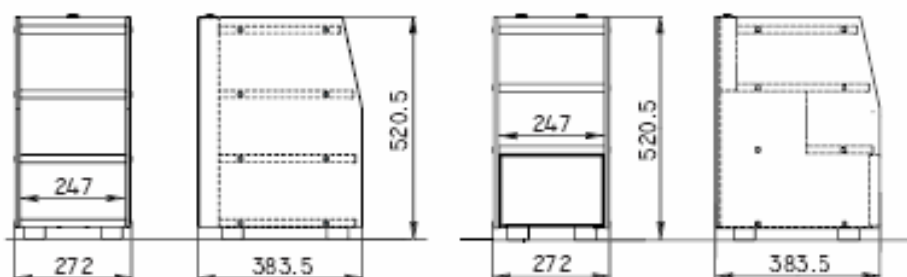
Coffee Art



Nevera



Calentador de tazas



Coffee Art barista dual

Modular, dependiendo de la necesidad y consumo pueden crearse módulos con diferentes prestaciones y accesorios como calentador de tazas, nevera.



- ① Calentador de tazas (40 tazas) con nevera (4 litros) de leche.
- ② Tolvas de café (1 kg).
- ③ Display con 7 o 16 teclas de productos.
- ④ Vaporizador standard.
- ⑤ Nevera de leche (hasta 8 litros).
- ⑥ Dos botones extras de vapor para diferentes tipos de espuma.
- ⑦ Tarjeta chip para programar y mantenimiento.
- ⑧ Calentador de tazas (60-90 tazas).



Plateada



Azul



Brazil



Negro

VENTAJAS exclusivas

El diseño interior de las maquinas de Schaerer es pura ingeniería Suiza de séptima generación de maquinas súper automáticas.

1. **ESPRESSO PERFECT:**
2 molinos totalmente independientes, ubicados en la zona fría de la máquina y grupo de café con diferentes niveles de prensado.
2. **GRAN POTENCIA:**
Hasta 3 calderas de acero inoxidable totalmente independientes para la erogación de café, vapor y agua caliente.
3. **MANTENIMIENTO FACIL, RAPIDO Y ECONOMICO:**
Grupo de café extraíble y a facil acceso a la zona hidráulica.
4. **PREPARACION DE LECHE:**
Hasta 16 variedades de café con leche con solo pulsar un botón.
Nevera de leche (4 / 8 litros) con bomba de leche integrado. Fácil de limpiar.
5. **3 AÑOS DE GARANTIA PARA LAS PIEZAS DEFECTUOSAS DE FABRICA.**

Servicio y formación



Cobertura Servicio técnico:

Contamos con una red de servicio técnico formados por los fabricantes y especializados tanto en instalación como post venta.

Asistencia en todo el territorio nacional
Asistencia rápida (24 h)
A su disposición 365 días al año



Formación personal:

Ofrecemos formación completa para el mantenimiento de las máquinas así como del funcionamiento y programación para obtener el mayor rendimiento de sus equipos.

Formación completa para la preparación de variedades de café en el propio local y con soporte informático.



COFFEECO

Tuset 3

08006 Barcelona

T. 932.413.709

www.coffeeco.info