

# Schaerer Coffee Celebration

*Última generacion*





**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.



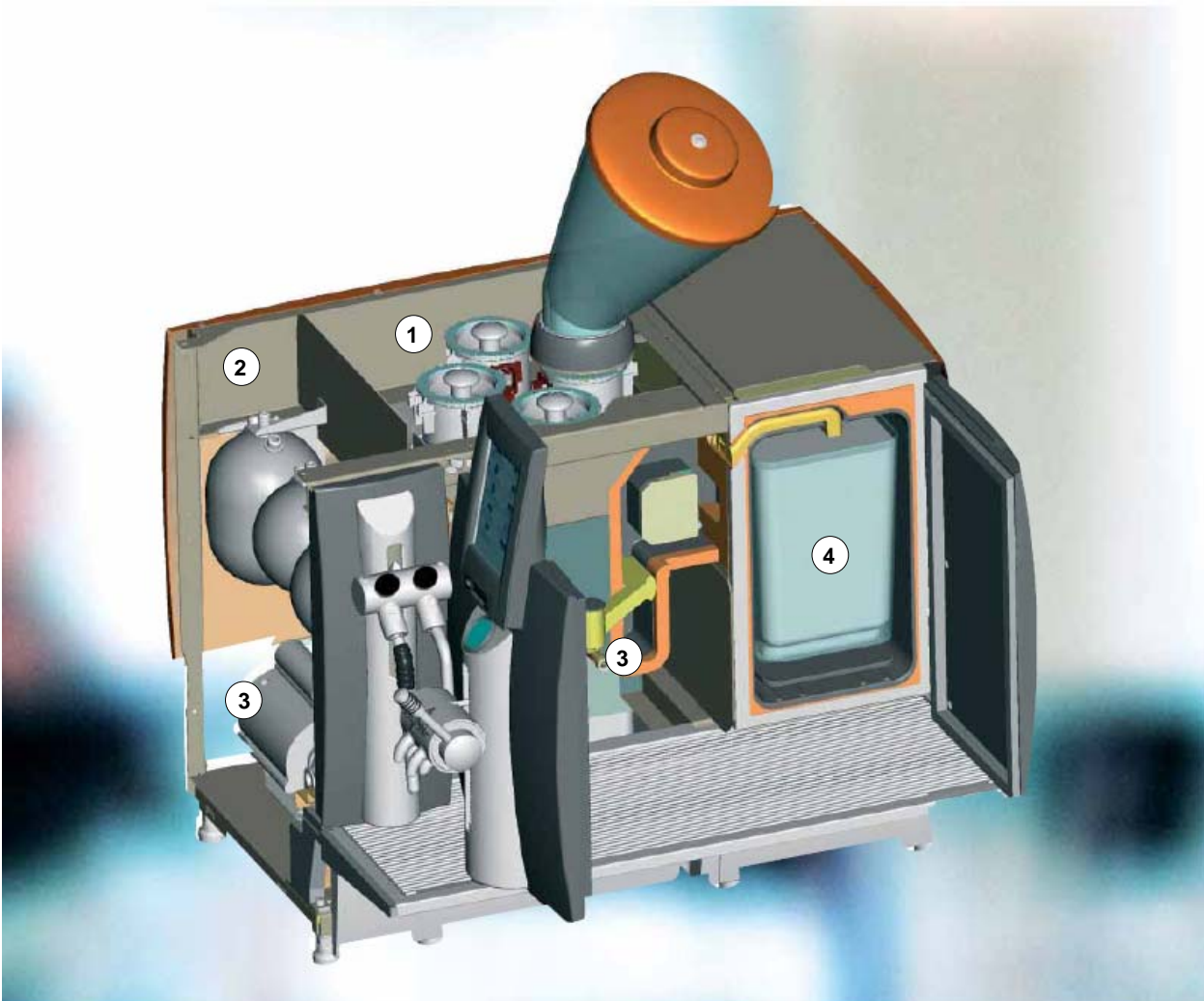
### **Hardware / software**

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

# VENTAJAS exclusivas

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

1. **ESPRESSO PERFECT:**  
Hasta 4 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:**  
Solo abriendo la puerta se accede fácilmente al grupo de café extraíble y a la zona hidráulica.
4. **PREPARACION DE LECHE:**  
Hasta 32 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.**



## 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 celebration



## **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 Caffè**

- 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 32 variedades de café solo apretando un botón.

# Preparacion de leche



## automatica

Sistema patentado por Schaerer con nevera con capacidad hasta 15 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 32 variedades de café con leche con solo apretar un botón:  
Cortado  
Cappuccino / café latte  
Café con leche  
Espresso, latte y café macchiato

**Ideal para cafeterías y restaurantes con personal sin formación barística.**

## manual

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

El vaporizador esta equipado con:

**Caldera independiente –** de gran potencia (3 / 6 kW).

**Ideal para cafeterías y restaurantes con personal con formación barística.**



Mod. BC



Mod. CT 1S  
Con nevera exterior 15 lit.



Mod. BCL  
Con nevera de 5 litros incorporada.



Pantalla táctil



hasta 4 molinos independientes



2 tazas a la vez

## Coffee Celebration

Coffee Celebration con *diseño muy atractivo y revolucionario. Realizada con la mejor y mas avanzada tecnología suiza.*

FACIL. Solo apretando un botón. **Obteniendo siempre la misma calidad de café no importa quien lo realice.** La única cafetera en el mercado con capacidad para 4 tolvas de café en solo 53 cm. de ancho, para realizar mezclas, creando diferentes *blends* con diferentes tipos de café, capaz de almacenar 16 recetas diferentes de bebidas.



### PREPARACION DE CAFE

#### **Café Personalizado:**

2/4 molinos incorporados de gran precisión totalmente independiente, 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:**

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:** Mod. BC

Vaporizador de gran potencia, con caldera independiente de 3 a 6 Kw. para la preparación de leche manualmente.

**Automática:** Mod. BCL y CT1S  
Sistema patentado por Schaerer, "Latte Art" para preparar hasta 32 tipos de bebidas con leche fresca.

"Latte Art" mantiene la leche fría (5°-7°) desde la nevera de 6 lit. incorporada (mod. BCL) o nevera exterior de 15 lit. (mod. CT1S) hasta su preparación, asegurando la perfecta calidad de la misma. Limpio e higiénica.

# Coffee Celebration modelos



## Mod. C / CT1S con nevera exterior

Molinos:	2
No. calderas:	1 / 2 (café y vapor)
Leche caliente:	automático (Mod. CT1S)
Leche fría:	automático (Mod. CT1S)
Espuma de leche:	automático (Mod. CT1S)
Agua caliente:	1
Display:	táctil
Dosificación:	programable
Aclarado/limpieza:	automático
<b>Nevera exterior:</b>	<b>opcional 15 lit. (Mod. CT1S)</b>
Potencia:	230 V, 16A, 1ph.
Dimension:	A. 39 x F. 62 x Al. 90



## Mod. BC

Molinos:	2 / 4
No. Calderas:	3 (café, vapor y agua)
Leche caliente:	manual
Espuma de leche:	manual
Agua caliente:	si
Display:	táctil
Dosificación:	programable
Aclarado/Limpieza:	automático
Potencia:	3 x 400 V, 16 A
Dimensión:	A. 53 x F. 62 x Al. 90



## Mod. BCL (con nevera incorporada)

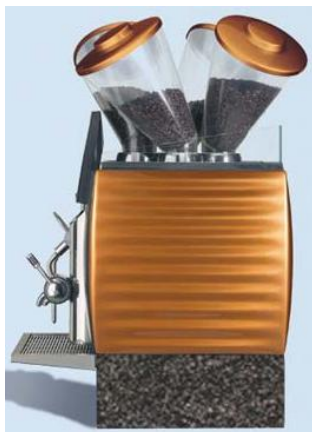
Molinos:	2 / 4
No. Calderas:	3 (café, vapor y agua)
Leche caliente:	automático
Leche fría:	automático
Espuma de leche:	automático
Agua caliente:	si
Display:	táctil
Dosificación:	programable
Aclarado/Limpieza:	automático
<b>Nevera integrada</b>	<b>4 litros</b>
Potencia:	3 x 400 V, 16 A
Dimensión:	A. 76 x F. 62 x Al. 90

# Coffee Celebration **modulos**

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



- ① Modelo BCL con 2 tolvas y nevera de leche integrada.
- ② Modelo C con 2 tolvas y agua caliente.
- ③ Pantalla táctil.
- ④ Nevera de leche (4 litros) con bomba de leche integrado.
- ⑤ Calentador de tazas (70-90 tazas).
- ⑥ Tolvas de café grano (1 kg). Máximo 6 tolvas.
- ⑦ Tarjeta chip - para programar y mantenimiento.
- ⑧ Colores standard: Plateada, Azul, Brazil, Amarillo.



⑧



# 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.



## 3 años de garantía:

La garantía vigente para los equipos vendidos por Coffeeco tiene un periodo de duración de **3 años** para todas las piezas defectuosas de fábrica.

Se realizarán revisiones de mantenimiento periódicas, para su perfecto funcionamiento.

# Condiciones de Garantía

La garantía vigente para los equipos vendidos por **Coffee Company Equipments, S.L. "CoffeeCo"** tiene un periodo de duración de **3 años para las piezas defectuosas** de fábrica, siempre y cuando se hayan realizado todas las revisiones y mantenimientos marcados por COFFEECO.

Las tareas de mantenimiento, revisión y averías de los equipos, se realizarán exclusivamente por parte del Servicio Técnico Oficial de CoffeeCo.

## **La garantía INCLUYE:**

- Piezas defectuosas de fábrica.  
La garantía de cualquier pieza solo será aprobada por CoffeeCo.

## **La garantía NO INCLUYE:**

- Si la producción sobrepasa los límites marcados por el fabricante.
- Piezas de desgaste y productos de limpieza (pastillas de limpieza y descalcificación).
- En caso de utilizar café torrefacto en la máquina.
- Molinos bloqueados, dañados y/o atascados por objetos, en el mismo.
- Si la dureza del agua excede los límites establecidos 5-7dhr/8-12fh.
- El agua utilizada no debe contener contaminantes y el grado de cloro no debe ser superior a 100 mg/l.
- No seguir las instrucciones del manual de limpieza o no utilizar productos originales.
- Ajustes de molinos, dosificaciones y re-instalaciones.
- Averías causadas por el mal uso de la máquina. Máquinas golpeada.
- Desplazamiento y mano de obra.

## AGENCY SYMBOLS





**COFFEE**CO

**Tuset 3**

**08006 Barcelona**

**T. 932.413.709**

**[www.coffeeco.info](http://www.coffeeco.info)**