

Headquarters

Schaerer Ltd.

P. O. Box
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Switzerland

T + 41 (0)32 681 62 00
F + 41 (0)32 681 62 42
info@schaerer.com

Subsidiaries

Schaerer USA Corporation

2900 Orange Ave., Suite 102
Signal Hill, CA 90755
USA

T + 1 562 989 30 04
F + 1 562 989 30 75
info@schaererusa.com

Schaerer Deutschland GmbH

Siechenlach 1
89173 Lonsee-Urspring
Germany

T + 49 (0)73 36 95 25 0
F + 49 (0)73 36 95 25 100
info@schaerer-gmbh.de

Schaerer Benelux – Guy van Bogaert

Boomsesteenweg 608
2610 Wilrijk – Antwerp
Belgium

T + 32 (0)3 828 11 28
F + 32 (0)3 820 90 90
info@schaerer.be

www.schaerer.com

Schaerer Coffee Art

Wo Kaffee die Pflicht und Milch die Kür ist.

Coffee is our business and milk is our speciality.



+ schaerer

Coffee comes to life



Version 11.2009



“I want to be able to concentrate fully on my latte art. Perfect preparation of the coffee and milk is a task I'm quite happy to leave to one of the fully-automatic coffee machines by Schaerer.”

Young Min Lee, Latte Art World Champion 2006

Schaerer – Coffee comes to life

Willkommen zum Kaffeegenuss
Welcome to the pleasures of coffee



Mit der Schaerer Coffee Art und Coffee Art Plus sind Sie am Puls der modernen Kaffeewelt, denn Sie erschliessen sich ein ganzes Netz führender Kaffeekompetenz.

Coffee Competence Centre CCC

Anbau, Ernte, Sortenvielfalt, Zubereitung. Im Coffee Competence Centre in Moosseedorf leuchten passionierte Spezialisten jede Facette des Kaffeewissens aus. Ihre Erkenntnisse fließen direkt in die Entwicklung der führenden Kaffeemaschinen-Technologie von Schaerer und in exklusive Seminare für interessierte Kunden.

Milchuniversum

Nicht unendlich, aber enorm viel weiter als jede andere Kaffeemaschine geht die Schaerer Coffee Art Plus, wenn es um innovative Milchlösungen und Flexibilität geht. Vier Dampfoptionen zum Schäumen und Erhitzen von Milch, moderne vollautomatische Milchsysteme und einfache Reinigung – die Schaerer Coffee Art Plus bietet eine Milchwelt für sich.

Swiss made

Präzision, Zuverlässigkeit, führende Technologie. In jedem unserer Geräte steckt die legendäre «Swiss Quality». Dafür bürgen unsere erfolgreichen Kunden in der ganzen Welt, unsere jahrzehntelange Erfahrung sowie ISO 9001.

Weltweit direkt vor Ort

Ob Coffeebar oder internationale Systemgastronomie, als Schaerer-Kunde profitieren Sie von einem schnellen und kompetenten Service – auf der ganzen Welt.



Schaerer Coffee Art and Coffee Art Plus put you at the leading edge of the modern world of coffee by giving you access to a multitude of possibilities.

Coffee Competence Centre CCC

Planting, harvesting, varieties, preparation. At the Coffee Competence Centre in Moosseedorf, our team of dedicated specialists is committed to discovering as much as possible about all the fascinating aspects of coffee. Their know-how is central to the ongoing development of Schaerer's leading coffee machine technology and an exclusive series of seminars offered to our customers.

Milk universe

When it comes to innovation and flexibility in milk solutions, Schaerer Coffee Art Plus is light years ahead of other coffee machines. Four steam options for heating and foaming milk, state-of-the-art fully automatic milk systems and easy cleaning – Schaerer Coffee Art Plus offers you a veritable milk universe!

Swiss Made

Precision, reliability, leading technology. Every Schaerer product reflects our legendary "Swiss quality". Decades of experience as a leading maker of coffee machines, ISO 9001 certification and satisfied clients around the world attest to the superior quality of our equipment.

Worldwide accessibility

Whether you operate a neighbourhood coffee bar or an international restaurant chain, as a Schaerer customer you benefit from our prompt, professional service – wherever you are in the world.



Schaerer Coffee Art & Coffee Art Plus

Mehr Milchkompetenz für echte Kaffeervielfalt
Enhanced milk capability for genuine variety in coffee creations

▼
Kaffeeliebhaber erwarten höchste Qualität und eine reiche Vielfalt an Milch-Kaffee-Variationen. Diese Ansprüche erfüllen wir mit der Schaerer Coffee Art, der idealen Maschine für kleine und mittlere Restaurants oder Büros. Und wer ein Gerät für das Gourmetrestaurant, für Coffee Shops oder das hochfrequentierte Selbstbedienungsrestaurant sucht, wird von der neuen Coffee Art Plus begeistert sein: Sie bietet nicht nur mehr Leistung, sondern auch eine Fülle an Milchzubereitungsoptionen.

Der Vollautomat, wie Baristas ihn lieben
Egal, ob Ihre Cappuccinos ein professioneller Barista hinzaubert oder ob Sie für den perfekten Milchschaum einfach nur eine Taste drücken wollen, die flexiblen Möglichkeiten der Schaerer Coffee Art Plus garantieren beste Produktqualität. Vier Dampfvarianten ermöglichen das Milchschaumen in der Tasse und im Milchkrug.

Caffè Latte & Co. auf Knopfdruck
Die Schaerer Coffee Art Plus produziert das ganze Spektrum der Kaffee-Milch-Spezialitäten auch vollautomatisch im «One-step-Verfahren». Das heißt, Produkttaste drücken, und schon fließen Kaffee und Milch in perfekter Qualität aus dem Kombi-Doppelauslauf. Unsere neuen Milchsysteme setzen Maßstäbe.

▼
True coffee lovers will settle for no less than the highest quality across a wide variety of milk-coffee combinations. Schaerer Coffee Art meets these expectations and more as the ideal machine for small and medium-sized restaurants and offices. If, however, you have a gourmet restaurant, coffee shop or busy self-service restaurant, then the new Coffee Art Plus is your answer – it not only offers greater capacity, but also an abundance of different options for preparing the milk.

A fully-automatic machine – loved by baristas
Whether your cappuccinos are created by a professional barista or you just want to be able to enjoy perfect milk foam at the press of a button, the flexible options offered by Schaerer Coffee Art Plus are your guarantee of unbeatable product quality. Four different steam options let you achieve your desired foam quality in a jug or directly in the cup.

Caffè latte & co. at the touch of a button
Schaerer Coffee Art Plus can also produce the entire range of coffee-milk specialities in a fully automatic “one-step” procedure. Just press the button and your coffee and milk will be perfectly combined in just the right proportions from the double-spout outlet. Our enhanced milk systems are setting new standards in the industry.





The milk universe

▼
Seit mehr als zehn Jahren ein Pionier in der Milchverarbeitung, präsentiert Schaerer heute die weltweit grösste Vielfalt an Innovationen für die manuelle und vollautomatische Milchezubereitung. Wie Sie auch arbeiten, die Schaerer Coffee Art Plus passt sich Ihren Anforderungen an.

▼
For over ten years Schaerer has been pioneering new developments in the field of milk processing. We are now able to offer customers the largest variety of innovations in manual and automatic milk systems available anywhere in the world. However you like your coffee, Schaerer Coffee Art Plus has the capability perfectly to meet your needs.



Cold Milk System

Variable Milchschaumqualität und Temperatur
Variable milk foam quality and temperature

▼
Unser Cold Milk System setzt Massstäbe in der vollautomatischen Milchzubereitung. Dank der neuartigen Pumpentechnologie können Sie sowohl die Milchschaumqualität als auch die Milchtemperatur regulieren. Dieses raffinierte System produziert alle Kaffeespezialitäten inklusive kalter Milchgetränke auf Knopfdruck.

Twin Milk

Zwei Milchsorten in einem Kühlgerät: Ob Vollmilch, Magermilch oder Sojadrink, dank den zwei 4-Liter-Milchbehältern können Sie Ihre Gäste mit einer speziellen Getränkekarte überraschen.

Centre Milk

Mit dieser platz- und zeitsparenden Version des Cold Milk Systems können Sie mit einem Kühlgerät gleichzeitig zwei Kaffeemaschinen mit Milch versorgen. Sie haben die Wahl zwischen einem 8-Liter- und zwei 4-Liter-Milchbehältern. Für jede Maschine ist eine separate Milchsorte möglich.



Under Counter Milk

Die platzsparende Milchlagerung
A space-saving solution for storing your milk supply

▼
Under Counter Milk ist die ideale Lösung, wenn Sie einen grossen Milchverbrauch, aber wenig Platz auf der Theke haben und selbst an Spitzentagen nicht ständig Milch nachfüllen wollen. Mit diesem System können zwei Kaffeemaschinen versorgt oder zwei Milchsorten verarbeitet werden. Option: Milchniveauüberwachung.



Under Counter Milk is the ideal solution for large-capacity situations where counter space is limited and you don't want to keep replenishing your milk supply. This system can deliver milk to two different coffee machines or alternatively process two different kinds of milk. Comes with an optional milk gauge so you never have to worry about running out.

Twin Milk

Two varieties of milk in a single cooling unit. Whether whole milk, skimmed milk or soya drink, the two 4-litre milk containers let you surprise your guests with a full range of special beverages.

Centre Milk

This Cold Milk System model saves space and time by delivering milk to two coffee machines in parallel. Choose between one 8-litre or two 4-litre milk containers. Only one variety of milk can be supplied to each machine.



Milk Smart

Variable Milchschaumqualität
Variable milk foam consistency for different tastes

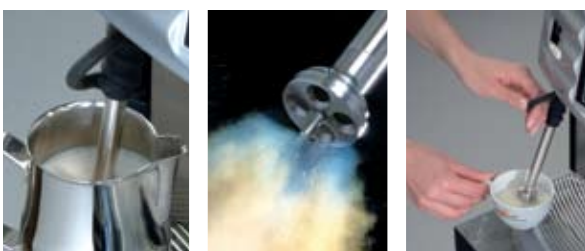
▼
Dieses bewährte Milchsystem zaubert Milchschaum und heisse Milch direkt in die Tasse. Dank der neu entwickelten Luftpumpentechnologie können Sie die Milchschaumqualität selbst variieren. Das Doppelschlauchsystem von Schaerer garantiert die richtige Temperatur für heisse Milch und Milchschaum.

Cup & Cool: professionelle Kühlung für 4 Liter Milch.



This well tried and tested milk system is a wizard at delivering milk foam and heated milk right to your cup. Thanks to innovative new air pump technology, the consistency of the milk foam can be varied to suit anyone's personal taste. A double-tubing system developed by Schaerer guarantees that the temperature of your hot milk and milk foam is just right.

Cup & Cool: professional cooling for 4 litres of milk.



Supersteam | Finesteam

Automatisch erhitzen und schäumen
Steam or foam your milk automatically

▼
Herzstück des Supersteams ist die neu entwickelte Schäumerglocke, in der Milch, Luft und Dampf vollautomatisch zum perfekten Milchschaum vermischt werden. Über zwei Tasten können Sie wahlweise Milch erhitzen oder schäumen. Eine programmierbare Temperaturkontrolle ist integriert.

Finesteam: Milchschaum in kleinen Mengen

Der Finesteam bietet alle Vorzüge des Supersteams, ist aber speziell für kleine Milchmengen ab 50 ml konzipiert.

Supersteam und Finesteam sind ideal für alle Betriebe ohne Barista.



The central feature of the Supersteam option is a newly developed foam-making device that mixes milk, air and steam fully automatically to create perfect milk foam. Two different buttons let you choose whether to steam and/or foam the milk, and an integrated programmable temperature control heats the milk to just the right temperature.

Finesteam: milk foam in small quantities

Finesteam offers you all the advantages of Supersteam, but is specially designed to handle small quantities of milk down to as little as 50 ml.

Supersteam and Finesteam are ideally suited for all situations without a professional barista.



Autosteam

Automatisch erhitzen, manuell schäumen
Steam-heat milk automatically and foam it by hand

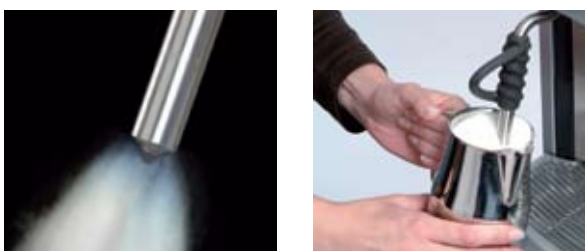
▼
Mit dieser Option wird das Erhitzen von Milch kinderleicht und sicher. Über zwei individuell programmierbare Tasten starten Sie die Dampfausgabe; sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sie automatisch ab.

Ideal für Coffee Shops und Betriebe ohne Barista.



With this feature, steaming milk for beverages couldn't be easier or more reliable. The steam function is activated via two individually programmable buttons and then automatically shut off once the milk has reached the desired temperature.

Ideal for coffee shops and businesses without a professionally trained barista.



Powersteam

Manuell erhitzen und schäumen
Manual steaming and foaming to achieve barista quality

▼
Die Coffee Art Plus verfügt standardmässig über diese kraftvolle Dampfausgabe, mit der Baristas ihre ganze Kunst zelebrieren können. Die Dampfausgabe erfolgt individuell oder zeitgesteuert über separate Tasten. Der parallele Bezug von Tee und Kaffee ist jederzeit möglich.

Ideal für Betriebe mit einem professionellen Barista.



This powerful steam function is a standard feature of the Schaerer Coffee Art Plus and it lets true baristas practice their art to the fullest. Steam is generated as needed per serving or on a time-controlled basis via separate buttons. Tea and coffee can be prepared simultaneously any time.

Ideal for situations where a professional barista is employed.



HACCP

Perfekte Hygiene im Handumdrehen
Impeccable hygiene performance

▼
Sämtliche Milchsysteme von Schaerer entsprechen der HACCP-Hygieneverordnung und verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm. Periodische Zwischenspülungen können Sie individuell programmieren. Alle kaffeeführenden Elemente werden ebenfalls automatisch gereinigt – schnell, einfach und sicher, wie alle Reinigungsprogramme von Schaerer.



All Schaerer milk systems fulfil HACCP hygiene standards and feature a fully automatic cleaning programme. Extra rinse cycles can be individually programmed. All components that come into contact with the coffee are cleaned automatically – quickly, simply and reliably as with all hygiene solutions offered by Schaerer.



Cold Milk System



Centre Milk



Under Counter Milk



CS Under Counter



Cup & Cool



- 1 Cup & Cool**
Milchkühler (4 Liter) und Tassenwärmer (40 bis 60 Tassen) in einem Gerät
- 2 Tassenwärmer**
Für 65 bis 90 Tassen
- 3 Höhenverstellbarer Auslauf**
65 bis 175 mm
- 4 16-Tasten-Panel**
Frei programmierbar für 36 Produkte
- 5 2 Zusatztasten Dampf**
Für unterschiedliche Milchschaumqualitäten
- 6 2 Zusatztasten Teewasser**
Für zwei individuell programmierbare Heisswassermengen
- 7 Individuelle Tastenbeschriftung**
Vorlagen auf www.schaerer.com

- 8 Luftumschlossene Bohnenbehälter (1,1 kg)**
Bohnen behalten Frische und Geschmack
- 9 2. Mühle**
Ein Muss für perfekte Kaffeespezialitäten
- 10 Einwurf für gemahlene Kaffee**
Z. B. entkoffeinierter Kaffee
- 11 Choco/Topping**
Behälter für Schoko- und Milchpulver
- 12 Choco**
Behälter für Schokopulver
- 13 4 Standardfarben**
Spezialfarben auf Anfrage
- 14 Abschliessbare Bohnenbehälter**
- 15 Chipkarte**
Speichert und lädt Daten und Rezepte

- 16 Milksysteme**
Cold Milk System
Centre Milk
Twin Milk
Milk Smart Cooler
- Abrechnungssystem**
Für alle gängigen Kredit- und Münzsysteme
- Brühbeschleuniger**
Mehr Effizienz in Spitzenzeiten oder bei grossen Portionen
- Frisch- und Schmutzwassertank**
Für den mobilen Einsatz, keine Wasserinstallation notwendig
- Satzabwurf in Theke**
Für einen ununterbrochenen Betrieb den ganzen Tag

- 1 Cup & Cool**
Milk cooler (4 litres) and cup warmer (40–60 cups) integrated in a single module
- 2 Cup warmer**
For 65–90 cups
- 3 Height-adjustable outlet**
65–175 mm
- 4 16-button panel**
Can be programmed for 36 different products
- 5 2 extra buttons for steam**
For different types of milk foam
- 6 2 extra buttons for tea water**
For two different individually programmable quantities of hot water
- 7 Individual labelling of buttons**
See examples at www.schaerer.com

- 8 Aerated coffee bean container (1.1 kg)**
Beans stay fresh and keep their flavour
- 9 2nd grinder**
A "must" for the perfect speciality coffee
- 10 Ground coffee inlet**
For decaffeinated ground coffee
- 11 Choco/Topping**
Containers for chocolate and milk powder
- 12 Choco**
Container for chocolate powder
- 13 4 standard colours**
Special colours by request
- 14 Locking system for bean containers**
- 15 Chip card**
Stores and loads data and recipes

- 16 Milksystems**
Cold Milk System
Centre Milk
Twin Milk
Milk Smart Cooler
- Vending system**
Works with all commercial credit and coin systems
- Brewing accelerator**
For improved efficiency during busy times or when making large volumes
- Fresh and waste water tanks**
Mobile system, no plumbing installation necessary
- Under-counter disposal of coffee grounds**
Allowing uninterrupted operation all day long



Hightech-Komponenten High-tech components

▼ Die zentralen technischen Komponenten unserer Kaffeemaschinen sind sorgfältig aufeinander abgestimmte Eigenentwicklungen. Denn wo Schaerer drauf steht, ist auch Schaerer drin.

Kunststoffbrüher

- Über 390 000-fach bewährt
- Absolut geschmacksneutral

Boiler

- Über 224 000-fach bewährt
- Schaerer Coffee Art Plus 3-Boiler-Technologie für die individuelle Temperaturkontrolle bei Kaffee, Tee und Dampf
- Kleines Volumen, grosse Leistung: Wasser ist immer frisch

Mühle

- Über 524 000-fach bewährt
- Kleines Innen-Volumen: immer frischer Kaffee
- Hochpräzise, langsam laufende Kompaktmahlscheiben verhindern die Wärmeübertragung auf das Mahlgut

Hard- / Software

- Über 15 Jahre Erfahrung in Prozessortechnik
- Neuste Soft- und Hardwaretechnologie

▼ The core technical components in our coffee machines are proprietary developments, all designed carefully to complement one another. The name of Schaerer on the outside is also your guarantee of Schaerer technology inside.

Brewing unit

- Used successfully in over 390,000 production units
- Absolutely taste- and odour-free

Boiler

- Used successfully in over 224,000 production units
- Schaerer Coffee Art Plus 3-boiler technology with individual temperature controls for coffee, tea and steam
- Small volumes, top performance: water is always fresh

Grinders

- Used successfully in over 524,000 production units
- Small volume: always fresh coffee
- High-precision, slow-turning compact grinding elements prevent unwanted heat transfer to ground coffee

Hardware / software

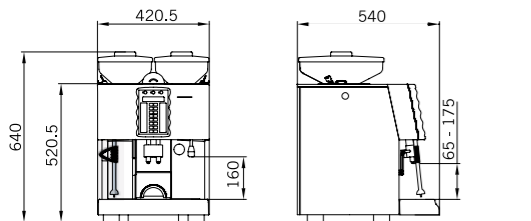
- More than 15 years of experience in processor technology
- Latest software and hardware technology

		Coffee Art (230 V)	Coffee Art Plus (400 V)
Milchuniversum	Cold Milk System (CS)	–	o
Milk Universe	Twin Milk (TM)	–	o
	Centre Milk (CM)	–	o
	Under Counter Milk (UC)	–	o
	Milk Smart (L)	o	o
	Milk Smart Cooler (MC)	o	o
	Powersteam	–	s
	Autosteam	–	o
	Supersteam	–	o
	Finesteam	–	o
	▶ Normaldampf ▶ Normal steam	s	–
	▶ Pulvermilch ▶ Powdered milk	o	o
Beistell-Module	▶ My Fridge (Kühlgerät Milch) ▶ My Fridge (milk cooler)	o	o
Accessories	Cup & Cool	o	o
	▶ Pulversysteme für Schoko- und Milchpulver		
	▶ Powder system for powdered-chocolate/milk	o	o
	▶ Tassenwärmer ▶ Cup warmer	o	o
Ausgabestellen	▶ Doppelkaffee- / Doppelmilchlauf ▶ Double coffee / double milk spout	s	s
Spouts	▶ Höhenverstellbarer Auslauf (65 – 175 mm)		
	▶ Height - adjustable spout (65 – 175 mm)	s	s
	▶ Heisswasserausgabe ▶ Hot water spout	s	s
	▶ Dampfausgabe ▶ Steam outlet	o	o
	▶ Schwanenhals Umschaltvorrichtung ▶ Swan-neck switchover device	–	o
Mühlen	▶ 2. Mühle ▶ 2 nd grinder	o	o
Grinders	▶ Einwurf für gemahlene Kaffee (koffeinfrei) ▶ Powder inlet (decaffeinated)	s	s
	▶ Abschliessbarer Einwurf für gemahlene Kaffee		
	▶ Locking system for powder inlet	o	o
	▶ Abschliessbarer Bohnenbehälter ▶ Locking system for bean containers	o	o
Bedienung	▶ Koffeinfreitaste ▶ Caffeine-free button	s	s
Operation	▶ Anzahl Tasten ▶ Number of buttons	7	20
	▶ Produktwahlmöglichkeiten	▶ bis zu 16	▶ bis zu 36
	▶ Product choices	▶ up to 16	▶ up to 36
Weitere Optionen	▶ Schmutzwassertank ▶ Waste water tank	o	o
Other options	▶ Frisch- und Schmutzwassertank ▶ Fresh and waste water tanks	o	o
	▶ Satzabwurf durch Theke ▶ Under-counter disposal of coffee grounds	o	o
	▶ Anschluss an Kreditsysteme		
	▶ Compatible with commercial vending systems	o	o
	▶ Brühbeschleuniger ▶ Brewing accelerator	o	o
	▶ 6 kW - Dampfboiler ▶ 6 kw steam boiler	–	o
	▶ Tassensensor ▶ Cup sensor	o	o
	▶ Dampftassenwärmer ▶ Steam-operated cup warmer	–	o
	▶ Milchniveausensor: CS, TM, CM, MC ▶ Milk level sensor for CS, TM, CM, MC	o	o
	▶ Abschliessbar: CS, TM, CM, MC ▶ Locking system for CS, TM, CM, MC	o	o
Farben	▶ Bronze, Blau, Silber, Schwarz ▶ Bronze, blue, silver, black	s	s
Colours	▶ Sonderfarben ▶ Special colours	o	o
Tassen / Stunde	Espresso	180 (*175)	250 (*175)
Cups / hour	Café crème	150 (*130)	200 (*150)
	Cappuccino	130 (*120)	180 (*150)
	Latte Macchiato	120 (*110)	160 (*140)
	▶ Kalte Milch ▶ Cold milk	–	150
	▶ Heisse Milch ▶ Hot milk	130	160
	▶ Milchschaum ▶ Milk foam	120	150
	▶ Heisswasser ▶ Hot water	80 (12l)	150 (20l)
	▶ Heisse Schokolade ▶ Hot chocolate	120	120
Total	▶ Getränke/h		▶ bis zu 350
Total	▶ Cups per hour	8–150	▶ up to 350
Elektroanschluss	▶ Leistung		▶ bis zu 9.3 kW
Electricity	▶ Power	2.2–3.2 kW	▶ up to 9.3 kW
	▶ Spannung ▶ Voltage	230 V 1N	400 V 3N
	▶ Boilerzahl ▶ No. of boilers	1–2	2–3

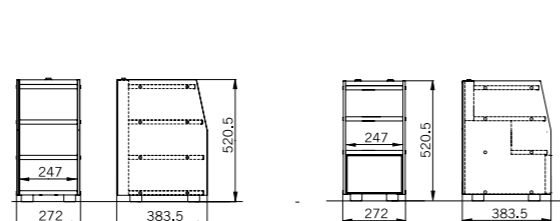
s Standard o Option – Nicht verfügbar * Top Qualität nach Schaerer Coffee Competence Centre
s standard o optional – not available * top quality as defined by Schaerer Coffee Competence Centre

Masse Dimensions

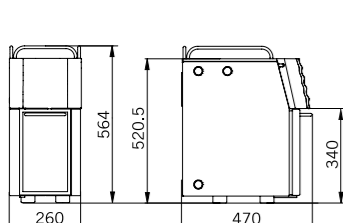
Coffee Art Plus | Coffee Art



▶ Tassenwärmer ▶ Cup warmer | Cup & Cool



Cold Milk System | Milk Smart



▶ Schokodispenser ▶ Chocolate dispenser

