

 **schaerer**

Coffee comes to life

Coffee Art Plus

Spitzenleistungen für
grösste Getränkevielfalt



 **schaerer**

Best Fresh™
Coffee Art Plus

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. ☝

EIN STARKES KONZEPT FÜR ANSPRUCHSVOLLE

Die Schaerer Coffee Art Plus bietet Ihnen Spitzenleistungen auf allen Ebenen. Getränkevielfalt, Qualität der Kaffee-Milch-Getränke, das Schaerer Milchuniversum, zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten, einfachste Bedienung – mit der Coffee Art Plus sind Sie stets ganz vorne mit dabei.



Wie für Sie gemacht

Sie stellen besonders hohe Anforderungen an einen Kaffeevollautomaten? Möchten im Hinblick auf Getränkespektrum, Geschmack, Leistung und Ausstattung keinerlei Kompromisse eingehen? Die Schaerer Coffee Art Plus bewährt sich überall dort, wo diese Kriterien im Vordergrund stehen: in Coffee Shops, Hotels, Restaurants oder Kettenbetrieben ebenso wie in Selbstbedienungsstationen von Convenience Stores oder Take-Aways. 🇨🇭

Getränkevielfalt auf höchstem Niveau

Die Coffee Art Plus setzt Ihrer Kreativität bei der Kreation individueller Kaffee-Milch-Spezialitäten keine Grenzen. Ob für Ihre grossen oder kleinen Gäste: auf Knopfdruck bereiten Sie köstliche Spezialitäten wahlweise aus Kaffee, frischer Milch, Milch- und Schokopulver sowie Heisswasser zu. In bester Getränkequalität. Einen extra Qualitätsschub bei der Zubereitung von Milchschaum erhalten Sie mit dem neuen patentierten Milchschaum Best Foam™. Darf es noch etwas mehr sein? Mit dem Sirupsystem Flavour Point ausgestattet, verwandelt die Coffee Art Plus Latte Macchiato, Cappuccino und Co. in aussergewöhnliche Trendgetränke. Die Verwaltung der Rezepturen ist denkbar einfach: Alle Parameter für die bis zu 40 auf Knopfdruck verfügbaren Getränke werden exakt und individuell programmiert und im System hinterlegt. 🇨🇭

Das Schaerer Milchuniversum

Mit der Coffee Art Plus steht Ihnen das ganze Schaerer Milchuniversum offen – die weltweit grösste Palette an Technologien und Geräten für die Milchverarbeitung. Der neueste Stern im Schaerer Milchuniversum ist das revolutionäre patentierte Milchschaum Best Foam™. Mit Best Foam™ erhalten Sie heissen oder kalten, seidig glänzenden, schneeweissen Milchschaum. Äusserst cremig und stabil. Für individuelle milchbasierte Kaffeekompositionen auf höchstem Barista-Niveau. Noch mehr „Barista-Feeling“ vermitteln Sie Ihren Gästen mit der Wahl des Two Step Milchschaums – unserer Variante für manuelles Milchschaumen. 🇨🇭

Noch mehr Vielfalt mit Flavour Point

Ob Caramel, Haselnuss, Vanille, Banane, Kokos, Tiramisu oder Schokolade: Das Sirupsystem Flavour Point der Coffee Art Plus verarbeitet bis zu vier Sirupsorten und garantiert enorme Spielräume bei der Komposition individueller Getränkespezialitäten. Ein Knopfdruck und die Umsetzung exotischer Rezepte in immer gleicher Qualität wird zum Kinderspiel. Auch die Reinigung ist denkbar einfach: Bei Bedarf wird das System automatisch mit Heisswasser gespült, um einer möglichen Kristallisation des Zuckers vorzubeugen. Das TouchIT-Display führt Sie und Ihre Mitarbeitenden mit einfachen, klaren Anweisungen und animierten Bildern durch die Reinigung. 🇨🇭



DURCHDACHT BEI BEDIENUNG, HYGIENE UND NACHHALTIGKEIT

Höchster Bedienkomfort. Kinderleichte Reinigung. Budget- und umweltschonende Energiebilanz. So macht die tägliche Arbeit mit der Schaerer Coffee Art Plus gleich noch mehr Freude.

Intuitive Bedienung über TouchIT

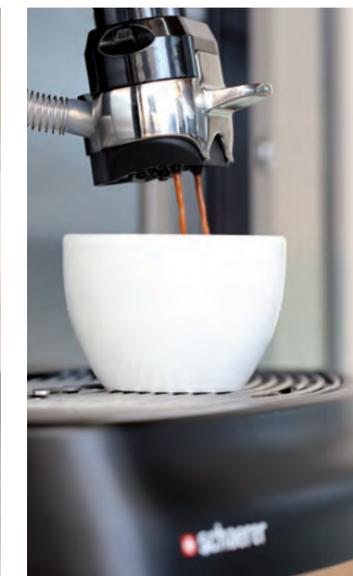
Mit dem weiterentwickelten TouchIT trumpft die Schaerer Coffee Art Plus mit einem intuitiven 7"-Touchscreen-Bedienpanel auf. Das Display präsentiert sich klar sowie kontrastreich. Es bildet alle für die einfache Bedienung der Coffee Art Plus erforderlichen Arbeitsschritte ab – von der Auswahl der hinterlegten Getränke bis hin zur Reinigung der Maschine. TouchIT ist gleichermaßen perfekt für die Selbstbedienung wie für die bediente Anwendung geeignet. Die Darstellung lässt sich via Konfigurationsseite individuell anpassen. Größere Schriften und Getränketasten erleichtern im SB-Betrieb Alt und Jung den Umgang mit der Kaffeemaschine. Ein weiterer Vorteil: Die Kaffee-Milch-Kompositionen lassen sich noch stärker individualisieren und auch einem spontanen Koffeinschub steht dank Barista-Taste zur Erhöhung der Kaffeemenge nichts im Wege. Last, but not least unterstützen Sie Ihre Marketingaktionen mit deren Einblendung auf dem Display. 

Perfekte Hygiene nach HACCP-Konzept

Alle Kaffee- und Milchsysteme 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 Elemente automatisch gereinigt – schnell, einfach und sicher. Periodische Zwischenspülungen können programmiert werden und bieten noch mehr Sicherheit im Hinblick auf die Hygiene der Coffee Art Plus. 

Gut für Budget und Umwelt

Weniger Energieverbrauch ist gleich doppelt gut: für Ihr Budget und für die Umwelt. Den Energiebedarf der Coffee Art Plus konnten wir dank vollisolierter Boiler um 30 Prozent reduzieren. Das effiziente Heizsystem und der Power Save Mode – der automatische Wechsel in den Standby-Modus bei Nichtgebrauch – reduzieren den Stromverbrauch weiter. 



Warum sollten Sie sich für die Coffee Art Plus entscheiden?

Für alle, die höchste Ansprüche an die Qualität und Darbietung der Getränke stellen

- Höchstleistungen mit bis zu 350 Getränken pro Stunde mit der 400-Volt-Version.
- Bislang unerreichte Qualität der Milchgetränke dank Best Foam™.
- Grösste Getränkevielfalt dank zahlreichen Erweiterungsmöglichkeiten wie zum Beispiel Flavour Point.
- Beste Getränkequalität.
- Anbindung der Telemetrie-Lösung M2M Coffee Link.

Für Coffee-Shop-Betreiber

- Two Step Milchsystem: Manuelles oder vollautomatisches Aufschäumen der Milch bietet das „Barista-Feeling“.
- Hohe Espressoqualität konstant und automatisch.
- Ansprechendes Design.
- Einfache Reinigung.

Für alle, die Selbstbedienungslösungen anbieten

- Optimale Selbstbedientauglichkeit dank TouchIT.
- Displaynutzung für Werbebotschaften/Aktionen.
- Anbindung marktüblicher Zahlungssysteme.
- Automatisch höhenverstellbarer Auslauf (Standard mit Best Foam™) für perfekte und saubere Getränkeausgabe.

FLEXIBILITÄT IM DIENSTE DES KAFFEEGENUSSES

Stellen Sie exakt die Kaffeemaschine zusammen, die Sie sich schon immer gewünscht haben: Die Schaerer Coffee Art Plus bietet Ihnen dafür eine grosse Optionenvielfalt und viele interessante Konfigurationsmöglichkeiten.

Schaerer M2M Coffee Link

M2M Coffee Link ist für die Schaerer Coffee Art Plus erhältlich und bringt alles mit, was Sie von einem leistungsfähigen Telemetriesystem erwarten. Auf Knopfdruck werden Ihnen alle wichtigen Informationen übersichtlich dargestellt und können über die Report- und Exportfunktionen sofort weiterverarbeitet werden. Von der aktuellen Extraktionszeit eines Espressos über Meldungen in Echtzeit bis hin zur Kaffeemaschinen-Auslastung über alle Standorte hinweg. Die automatische Datenübertragung zwischen Kaffeemaschine und Administration unterstützt Sie aktiv bei der Qualitätssicherung sowie der Überwachung und Optimierung Ihrer individuellen Prozesse. 

Ausstattung für Ihre Anforderungen

Bei der Ausstattung und Konfiguration der Coffee Art Plus haben Sie die freie Wahl: Sie können zum Beispiel zwei Maschinen mit Beistellgeräten wie einem Tassenwärmer, verschiedenen Milchkühleinheiten oder einem Pulversystem kombinieren. Als Ausstattungsoptionen stehen Ihnen eine zweite Mühle, abschliessbare Bohnenbehälter, Bohnenbehälter im Coffee-Shop-Design, ein Brühbeschleuniger, ein Unterthekensatzdurchwurf und vieles mehr zur Auswahl. Noch grösseren Komfort erhalten Sie mit einem automatisch höhenverstellbaren Auslauf (Standard bei Wahl des Milchsystems Best Foam™). 

Frischmilch- oder Milchpulvereinsatz
Auch abwechselnde, zeitgesteuerte Nutzung möglich

TouchIT-Panel
Auf Knopfdruck einfache Zubereitung individueller Getränke

Getränkevielfalt
Pulversystem für noch mehr Getränkevariationen

Best Foam™
Revolutionäres patentiertes Milchsystem optional erhältlich

Verschiedene Dampfstäbe
Für das manuelle oder vollautomatische Milcherhitzen und -schäumen

Automatisch höhenverstellbarer Auslauf
Sorgt für einen sauberen, hygienischen Ausgabebereich (Standard mit Best Foam™)

Flavour Point
Sirupsystem mit bis zu vier verschiedenen Geschmacksrichtungen



PRODUKTDDETAILS UND BEISTELLGERÄTE



Getränkervielfalt



Zweite Mühle für unterschiedliche Röstkaffeebohnen und individuelle Mahlgrade; Bohnenbehälter für je 1 kg Bohnen.

Behälter für zwei Sorten Pulver, z. B. Choco und Topping.

Behälter für eine Sorte Pulver, z. B. Choco oder Topping.

Pulverbehälter-Erweiterung



Einwurf für gemahlene Kaffee, z. B. entkoffeinierter Kaffee.

Heisswasserausgabe mit bis zu zwei Fassengrößen-Einstellungen oder Drücken-und-Halten-Funktion.

Barista-Taste zum Einstellen der Geschmacksintensität.

Produktdetails



8-Tasten-Panel, frei programmierbar für 16 Getränke.

16-Tasten-Panel, frei programmierbar für 36 Getränke.

7"-TouchIT-Panel für bis zu 40 Getränke, Selbstbedienungsvariante.

Zusatztasten für Heisswasser und Dampfvarianten.



Abschliessbare Bohnenbehälter

Bohnenbehälter im Coffee-Shop-Design.

Bohnenbehälter-Erweiterung für 2 kg Röstkaffeebohnen.

Höhenverstellbarer Auslauf 65 bis 185 mm.



Brühbeschleuniger für mehr Effizienz in Spitzenzeiten oder bessere Getränkequalität bei grossen Portionen.

Tassenwärmer



Becherspender

Displaygeführte Reinigung



Hohe Füsse

Save Data Card speichert und lädt Daten und Rezepte.

Zahlungssysteme

Marktübliche Zahlungs-, Kredit- und Münzsysteme können einfach an die Kaffeemaschine angeschlossen werden.



Münzwechsler, Öffnung vorne.

Münzwechsler, Öffnung seitlich.

Dank der **grossen Optionenvielfalt** ist die Coffee Art Plus eine Maschine für alle, die **keinerlei Kompromisse** eingehen wollen.



MILCHUNIVERSUM FÜR DIE COFFEE ART PLUS

Bezüglich Optionenvielfalt für die Milchzubereitung ist die Schaerer Coffee Art Plus weltweit unschlagbar. Mit diesem Modell ist das ganze Schaerer Milchuniversum erhältlich. Unabhängig, welche Variante Sie favorisieren, alle entsprechen der HACCP-Hygieneanalyse.



One Step Milchsysteme

Best Foam™ Milchsystem

Das revolutionäre patentierte Best Foam™ Milchsystem erhitzt die Milch nach Barista-Art mit Dampf und liefert ausgezeichnete Milchschaumqualität nach höchstem SCAE-Niveau (Speciality Coffee Association of Europe). Seidig glänzend, schneeweiss, extrem cremig und stabil: der so erzeugte Milchschaum ist die perfekte Basis für Ihre Kaffee-Milch-Kreationen. Dank „Easy Setting“-Prinzip lassen sich individuelle Rezepturen mit variablen Milchttemperaturen und Schaumkonsistenzen hinterlegen – heiss oder kalt, von sehr flüssig bis fest.

CS-Kaltemilchsystem

Mit dem bewährten CS-Kaltemilchsystem bereiten Sie warme und kalte Milch- sowie Kaffee-Milch-Getränke zu. Pro Produkt erlaubt das System die Einstellung der Milchschaumqualität und Milchttemperatur.

Milk Smart

Das Milk Smart Milchsystem ermöglicht warme Milch- und Kaffee-Milch-Getränke (keine Kaltemilchgetränke). Pro Produkt sind Milchschaumqualität und -temperatur einstellbar, Förderung und Erhitzung der Milch erfolgen mittels Dampf.

Two Step Dampfstäbe

Powersteam

- Manuelles Milcherhitzen.
- Manuelles Milchschaumen.
- Ideal für Betriebe mit einem professionellen Barista.

Autosteam

- Vollautomatisches Milcherhitzen (programmierbare Temperatur).
- Manuelles Milchschaumen.

Supersteam

- Vollautomatisches Milchschaumen und -erhitzen (programmierbare Temperatur und Schaumkonsistenz).
- Milchschaumen in kleinen Mengen oder direkt in der Tasse.



Beistellkühleinheiten



Centre Milk

Mit diesem System können zwei Kaffeemaschinen mit Milch versorgt oder zwei Milchsorten verarbeitet werden. Eine Milchkühleinheit für zwei Kaffeemaschinen. Lieferbar als 1 × 8-Liter-Version oder als 2 × 4-Liter-Version. Erhältlich für Best Foam™, CS-Kaltemilchsystem und Milk Smart.



Unterstellkühleinheit

Platzsparende Milchlagerung unter der Kaffeemaschine oder in der Theke für CS-Kaltemilchsystem. Kapazität für 9 Liter.



Cup & Cool

Tassenwärmer und Kühleinheit in einem. Kapazität: ca. 60 Tassen auf 3 Ebenen sowie 4 Liter Milch. Erhältlich für Milk Smart.



Untertheckenkühleinheit

Platzsparende Milchlagerung unter der Theke mit CS-Kaltemilchsystem oder kundenseitiger Kühleinheit.



Twin Milk

Kühleinheit für zwei Milchsorten (2 × 4 Liter), z. B. für Vollmilch und Magermilch für CS-Kaltemilchsystem und Milk Smart. Mehr Getränkevielfalt!



Beistellkühleinheit



Beistellkühleinheit mit Kompressor

KONFIGURATIONEN



Basisgerät

Grundausführung der Schaerer Coffee Art Plus (SCA P) mit einem Boiler.

Platzsparend

SCA P mit 3 Boilern, Touchscreen, CS-Kaltnilchsystem und Unterstellkühlleinheit, bestens geeignet für den Selbstbedienungsbetrieb.



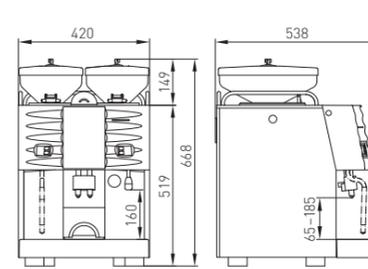
Coffee Shop

SCA P mit 3 Boilern, Dampfstab „Powersteam“ für den professionellen Barista, hier mit Bohnenbehältern im Coffee-Shop-Design.

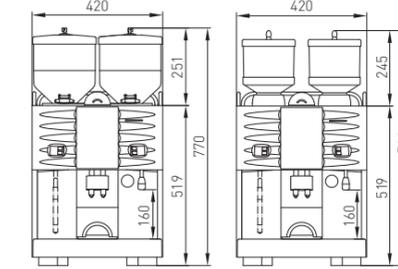


Vollausstattung

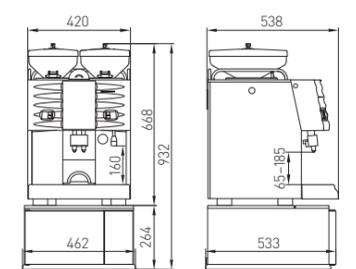
SCA P Premiumausstattung mit Best Foam™ Milchsystem, Auto-steam, Flavour Point, Pulversystem (Twin-Choco) und Tassenwärmer.



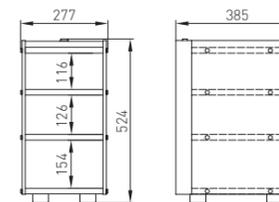
Schaerer Coffee Art Plus



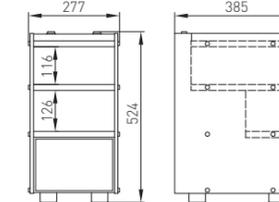
Bohnenbehälter-Erweiterung
Bohnenbehälter im Coffee-Shop-Design



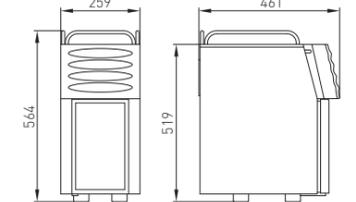
Unterstellkühlleinheit



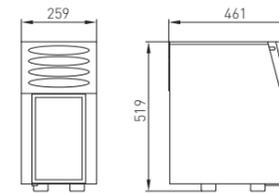
Tassenwärmer



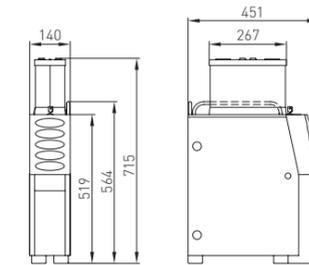
Cup & Cool



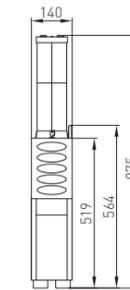
Beistellkühlleinheit



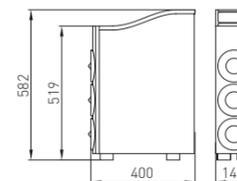
Unterthekenkühlleinheit



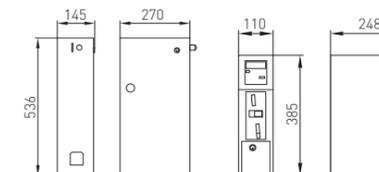
Pulversystem



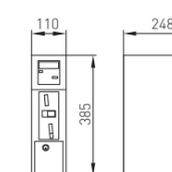
Pulversystem mit Pulverbehälter-Erweiterung



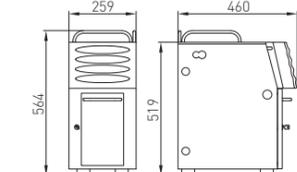
Becherspender



Münzwechsler
Öffnet seitlich
(274 mm)



Münzwechsler
Öffnet nach vorne



Flavour Point

TECHNISCHE DATEN

| Kategorie | Ausstattung und Optionen | Coffee Art Plus 230 V einphasig | Coffee Art Plus 400 V dreiphasig |
|--|---|---------------------------------|----------------------------------|
| Ausgabeleistung und Getränke | Empfohlene Getränkeleistung pro Stunde | bis 180 | bis 250 |
| | Ristretto | x | x |
| | Espresso | x | x |
| | Kaffee/Café crème | x | x |
| | Milchkaffee/Schale | x | x |
| | Cappuccino | x | x |
| | Latte Macchiato | x | x |
| | Chociatto | x | x |
| | Heisse Milch | x | x |
| | Milchschaum (heiss und kalt) | x | x |
| | Heisswasser | x | x |
| | Dampf | x | x |
| | Bedienung und Ausgabe | 8-Tasten-Bedienpanel | s |
| Anzahl möglicher Getränke (programmierbar) | | bis 16 | bis 16 |
| 16-Tasten-Bedienpanel | | o | o |
| Anzahl möglicher Getränke (programmierbar) | | bis 36 | bis 36 |
| 7"-Touchscreen-Bedienpanel TouchIT | | o | o |
| Anzahl möglicher Getränke (programmierbar) | | bis 40 | bis 40 |
| Selbstbedienungsmodus | | x | x |
| Auslaufhöhe (einstellbar) (mm) | | 65–185 | 65–185 |
| Mühlen/Behälter | Separate Heisswasserausgabe | s | s |
| | Dampfstab | o | o |
| | 1 Mühle | s | s |
| | 2 Mühlen | o | o |
| | Bohnenbehälter [g] | 1000 | 1000 |
| Boiler und Brüheinheit | Sonderbohnenbehälter im Coffee-Shop-Design [g] | 1000 | 1000 |
| | Erweiterung für Bohnenbehälter | 2000 | 2000 |
| | Einwurf für gemahlene Kaffee | s | s |
| | Heisswasserboiler Kaffee | s | s |
| | Heisswasserboiler | – | o |
| Milchsysteme und Kühleinheiten | Heisswasser vom Heisswasserboiler Kaffee | s | o |
| | Dampfboiler | o | o |
| | Simultanbetrieb | – | s |
| | Best Foam™ | – | o |
| | CS-Kaltnilchsystem | – | o |
| | Milk Smart (MS) | o | o |
| | Beistellkühleinheit | o | o |
| | Cup & Cool (ca. 60 Tassen) | o | o |
| Unterthecken-Milch | – | o | |
| Pulversystem | Unterstellkühleinheit | – | o |
| | Twin Milk | – | o |
| | Centre Milk | – | o |
| | Topping (1 × Topping-Pulver), z. B. Milchpulver | o | o |
| | Choco (1 × Choco-Pulver) | o | o |
| | Choco/Topping (1 × Choco- und 1 × Topping-Pulver) | o | o |
| Dampf | Twin-Topping (2 × Topping-Pulver) | o | o |
| | Twin-Choco (2 × Choco-Pulver) | o | o |
| | Erweiterung für Pulversystem | o | o |
| | Powersteam | o | o |
| Dampf | Autosteam | o | o |
| | Supersteam | o | o |
| | PEEK in Schwarz (Autosteam, Supersteam) | o | o |

s Standard
o Option

| Kategorie | Ausstattung und Optionen | Coffee Art Plus 230 V einphasig | Coffee Art Plus 400 V dreiphasig |
|----------------------------------|---|---|---|
| Allgemeine Optionen | Tassenwärmer (ca. 70–100 Tassen) | o | o |
| | Dampftassenwärmer (nur in der Schweiz erhältlich) | – | o |
| | Schwanenhals | – | o |
| | Brühbeschleuniger | o | o |
| | Unterthecken-Satzdurchwurf | o | o |
| | Wagen | o | o |
| Zahlungssysteme | Abrechnungssysteme (MDB-S/DIVA2/DIVA light) | x | x |
| | Münz- und Jetonprüfer | x | x |
| | Münzwechsler | x | x |
| | Anbindung Schankanlagen/Kassen via CSI-Protokoll | x | x |
| Farben | Costa Rica Silber | s | s |
| | Kenya Schwarz | s | s |
| | Rundumlackierung | o | o |
| | Spezialfarbe | o | o |
| Masse und Gewicht | Breite [mm] | 420 | 420 |
| | Tiefe [mm] | 538 | 538 |
| | Höhe [mm] | 668 | 668 |
| | Gewicht [kg] (netto) | 40 | 40 |
| | Wasserver- und -entsorgung | Festwasseranschluss | s |
| Wasserver- und -entsorgung | Schmutzwasserablauf | s | s |
| | Externer Trinkwasser- und Schmutzwassertank überwacht | o | o |
| | Schmutzwassertank überwacht | o | o |
| Energieversorgung und -verbrauch | 1L, N, PE: 220–240 V- 50/60 Hz | 2000–2400 W 10 A 3 × 1 mm ² | 2000–2400 W 10 A 3 × 1 mm ² |
| | | 3000–3600 W 16 A 3 × 1,5 mm ² | 3000–3600 W 16 A 3 × 1,5 mm ² |
| | | 5700–6900 W 30 A 3 × 4 mm ² | 5700–6900 W 30 A 3 × 4 mm ² |
| | 3L, N, PE: 380–415 V 3N- 50/60 Hz | 5700–10100 W 3 × 16 A 5 × 1,5 mm ² | 5700–10100 W 3 × 16 A 5 × 1,5 mm ² |
| | 2L, PE: 200–220 V 2- 50/60 Hz | 4700–5900 W 2 × 30 A 3 × 10 AWG | 4700–5900 W 2 × 30 A 3 × 10 AWG |
| | | 4700–5900 W 2 × 25 A 3 × 2,5 mm ² | 4700–5900 W 2 × 25 A 3 × 2,5 mm ² |
| | 3L, PE: 200 V 3- 50/60 Hz | 7000 W 3 × 20 A 4 × 2,5 mm ² | 7000 W 3 × 20 A 4 × 2,5 mm ² |
| | 3L, PE: 220 V 3- 50/60 Hz | 6900–8500 W 3 × 25 A 4 × 2,5 mm ² | 6900–8500 W 3 × 25 A 4 × 2,5 mm ² |



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 01.2016