

schaerer
coffee comes to life

Coffee Club

Die Kleine für den
grossen Auftritt



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. ☘

IHR EINSTIEG IN DIE PREMIUM-KAFFEEWELT

Die Schaerer Coffee Club öffnet Ihnen die Tür in die Welt der professionellen Kaffeezubereitung. Auf kleinstem Raum und verpackt in schickem Design bringt unser Einstiegsmodell alles mit, was Sie für schmackhafte Kaffeespezialitäten benötigen: ausgereifte Technik, einfachste Handhabung, höchste Flexibilität.



Klein, aber oho

Bringen Sie mit der Schaerer Coffee Club neuen Schwung in Ihr Kaffee-geschäft. Unsere „Kleine“ sieht nicht nur extrem gut aus, sie bietet auch ein innovatives Bedienkonzept und findet dank ihrer schlanken Masse überall Platz. Vollgepackt mit bewährter Schaerer-Technologie, dem Frischmilchsystem Milk Smart und vielen neuen Features garantiert sie die Zubereitung einer Vielzahl von Premium-Kaffeespezialitäten.

Ein kleines Beispiel: Mit dem neuen SteamIT bringen Sie die Tasse per gezieltem Dampfstoß auf Temperatur – für noch höhere Getränkequalität. Als Einstiegsmodell in die professionelle Kaffeewelt ist die Coffee Club für eine Tagesleistung von 80 Tassen ausgelegt – ideal für den Einsatz in kleinen Gastronomie- und Hotelbetrieben, in Convenience Stores oder für die Selbstbedienung im Büro. ☑



BEDIENUNG, DIE SPASS MACHT

Von der Getränkezubereitung bis zur Reinigung: das Handling der Schaeerer Coffee Club ist wunderbar einfach.



Intuitiver Touchscreen

Das User Interface der Coffee Club setzt auf einfache Bedienung, die die Spass macht. Das Besondere: Durch vertikales Wischen über den Screen erreichen Sie alle hinterlegten Kaffeespezialitäten direkt auf einen Wisch. Nach Auswahl des Getränks zeigt Ihnen eine animierte Darstellung den aktuellen Status der Zubereitung. ☑

Lieblingskaffee für alle

Klein und stark oder doch lieber gross und mild? Jeder, der die Kaffeemaschine bedient, kann mit ein paar einfachen Berührungen des TouchIT-Displays Getränkegrösse, Geschmacksintensität, Milch- und Milchschaummenge anpassen und so seinen ganz persönlichen Lieblingskaffee – oder den des Gastes – kreieren. Mit unserer coffeeMYsation-App sogar direkt vom Smartphone aus. Einfach in der App den Lieblingskaffee kreieren und die Zubereitung direkt hier starten. Und damit es beim nächsten Mal genauso gut schmeckt, Rezept speichern. ☑

Im Handumdrehen sauber

Das neue Reinigungskonzept der Coffee Club reduziert den Zeitbedarf deutlich. Um der HACCP-Hygieneanalyse zu entsprechen, muss die Systemreinigung einmal wöchentlich durchgeführt werden. Im Rahmen der täglichen Ausschaltspülungen kommt auch das innovative CleanIT zum Tragen: Milchsystem mit Dampfanschluss verbinden, Programm starten, fertig. ☑

Sie haben die Wahl

Frischmilch, Milchpulver oder beides. Mit oder ohne Dampfpflanze für manuelles Milchaufschäumen. Eine oder zwei Mühlen. Grosse oder kleine Bohnenbehälter. Satzkasten oder Unterthekensatzbehälter. Anbindung von Bezahlsystemen mit Bargeld oder via PayPal. Tanklösung oder doch lieber mit Festwasser-Kit. Bei der Coffee Club entscheiden Sie allein über die Ausstattung. ☑

DIE KLEINE FÜR DEN GROSSEN AUFTRITT

Integrierter Bohnenbehälter

Platzsparende, maximale
Maschinenhöhe von
500 Millimeter

Integriertes Pulversystem

Grosse Getränkevielfalt
ohne Zusatzmodul

Frischmilchsystem

Automatische Zubereitung
hochwertiger Kaffee-Milch-
Spezialitäten

7"-TouchIT

User Interface mit
vertikaler „Wisch-Funktion“

Geräuscharm

Entkoppelte Mühlen für
leises Mahlen

**Getränke-
individualisierung**

Wasser-, Kaffee- und
Milchmenge am Display
individuell einstellbar

Verschiedene Dampfstäbe

Für das manuelle oder vollautomatische
Milcherhitzen und -schäumen

Heisswasserauslauf

Für die Zubereitung von Tee

CleanIT

Einfachste Reinigung für
das Milchsistem

SteamIT

Ein gezielter Dampfstoß
erwärmt die Tasse

**Ausklappbarer
Tassentisch**

Variable Auslaufhöhe von
175 und 100 Millimeter

Warum sollten Sie sich für die
Coffee Club entscheiden?

Die Coffee Club im Office

- Dank schlanker Masse und einer Höhe von 50 Zentimetern kann sie bei Bedarf auch in eine Küchenzeile integriert werden.
- Frischmilch oder Milchpulvereinsatz auch kombiniert möglich.
- 4,5 Liter Trinkwassertank mit Füllstandsensoren.
- Einfache Selbstbedienung dank übersichtlichem User Interface.
- coffeeMYSation-App für individuelle Getränkekonfiguration und -auswahl durch den Benutzer.
- Anbindung der Telemetrie-Lösung M2M Coffee Link.
- Anbindung von Bezahlssystemen via MDB-Schnittstelle.
- Einfaches Reinigungskonzept, u. a. CleanIT für Milchsistem.

Die Coffee Club im Convenience Store

- Einfache Selbstbedienung dank übersichtlichem User Interface.
- Advertising-Möglichkeit (Bilder und Animationen) auf dem Display.
- Anbindung der Telemetrie-Lösung M2M Coffee Link.
- Anbindung von Bezahlssystemen via MDB-Schnittstelle.
- Einfaches Reinigungskonzept, u. a. CleanIT für Milchsistem.
- Modernes und gleichzeitig robustes Design.

Die Coffee Club in Gastronomie, Hotellerie und Catering

- Attraktives Einstiegsmodell in die Welt der professionellen Kaffeezubereitung.
- Milk-Smart-Milchsistem für automatische Zubereitung von Kaffee-Milch-Spezialitäten.
- Optional: Powersteam für manuelles Aufschäumen der Milch bietet „Barista-Feeling“.
- Einfache Bedienung, einfache Reinigung dank animierter Darstellungen.
- Erweiterung mit zweiter Mühle für grössere Getränkevielfalt.
- Bohnenbehälter-Erweiterung für die Bevorratung grösserer Kaffeemengen.
- Mobiler Einsatz dank Tank- und Festwasserlösung möglich.



EIN CLEVERES GESAMTPAKET

Standardausstattung



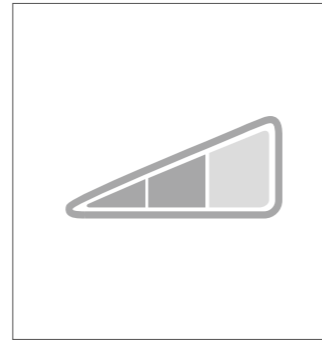
7"-TouchIT-User-Interface mit vertikaler „Wisch-Funktion“.



Eine Mühle und integrierter Bohnenbehälter für 550 Gramm Kaffeebohnen.



SteamIT. Ein gezielter Dampfstoß für die komfortable Tassen-erwärmung.



Barista-Taste zum Einstellen der Geschmacksintensität.



Heisswasserauslauf für die Zubereitung von Tee.



Im Satzkasten integrierter Tassentisch. Normale Auslaufhöhe 175 mm, bei ausgeklapptem Tisch bis 100 mm.



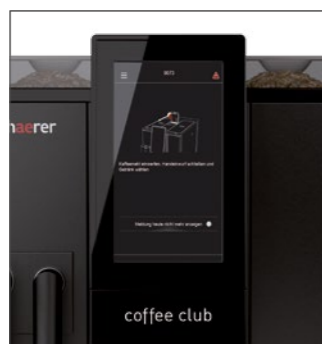
Trinkwassertank mit 4,5 l Fassungsvermögen und Füllstandsensoren.



Integrierter Satzbehälter für ca. 30 Satzkekchen.



USB-Stick für bequeme Datensicherung und Softwareupdates.



Die animierte Bedienunterstützung zeigt wichtige Prozesse auf dem Display und vereinfacht so die Handhabung.

Erweiterungsmöglichkeiten



Milchsystem Milk Smart für die Zubereitung von Kaffee-Milch-Spezialitäten und Milchschaum in Premiumqualität.



Pulversystem mit integriertem 450-Gramm-Pulverbehälter für noch mehr Getränkevielfalt.



Pulverbehälter-Erweiterung für insgesamt 1250 Gramm Fassungsvermögen.



Zweite Mühle mit integriertem Bohnenbehälter für 550 Gramm Kaffee.



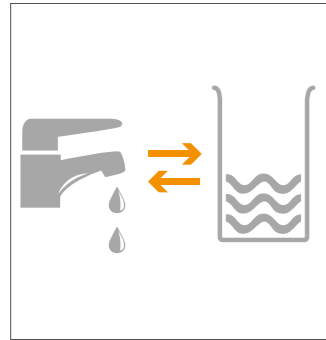
Bohnenbehälter-Erweiterung für insgesamt 1100 Gramm Fassungsvermögen.



Powersteam für manuelles Milcherhitzen und -schäumen.

KONFIGURATIONEN

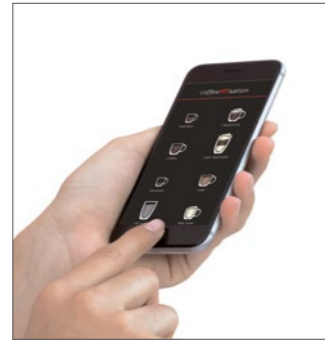
Erweiterungsmöglichkeiten



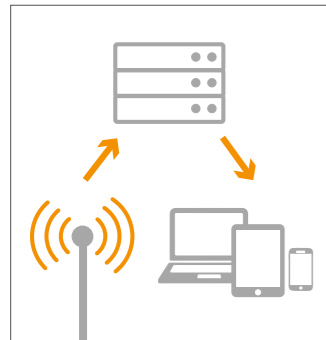
Festwasser-Kit für einfachen Anschluss an Festwasser.



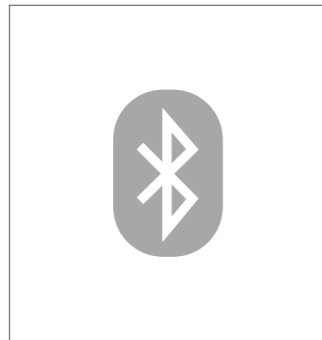
Unterthecken-Satzdurchwurf mit einfacher Umrüstung möglich.



App coffeeMYsation für Getränkekonfiguration über Smartphone.



Telemetrie-Lösung M2M Coffee Link liefert umfangreiche Informationen zur Qualitätssicherung sowie zur Überwachung und Optimierung individueller Geschäftsprozesse.



Bluetooth-Adapter zur Anbindung von coffeeMYsation und M2M Coffee Link.



Variante 1

1 Mühle, interner Frischwassertank, Milk Smart, Heisswasser



Variante 2

1 Mühle, 1 Pulversystem, interner Frischwassertank, Milk Smart, Heisswasser, Powersteam, Kühleinheit links

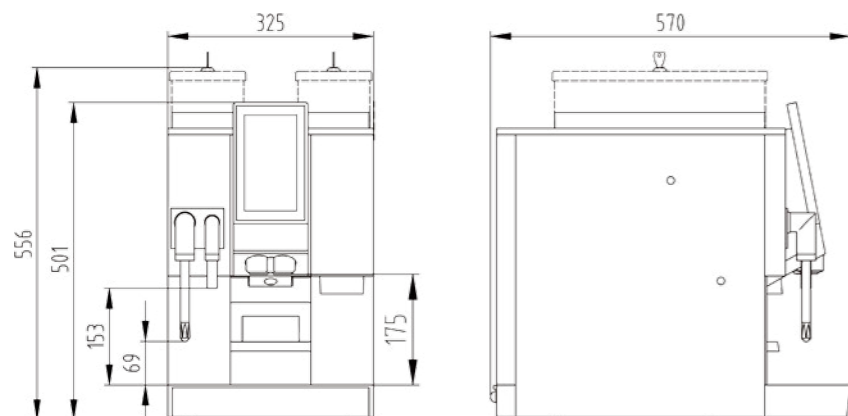


Variante 3

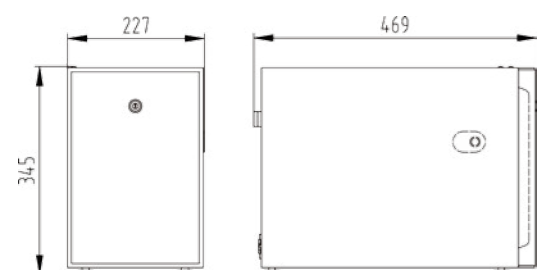
1 Mühle, 1 Pulversystem, interner Frischwassertank, Milk Smart, Heisswasser, Powersteam, Unterstellkühl-einheit



KONFIGURATIONEN UND TECHNISCHE DATEN



Schaerer Coffee Club



Beistellkühlleinheit



Unterstellkühlleinheit unter Kaffeemaschine

Kategorie	Ausstattung und Optionen	Schaerer Coffee Club
Leistung pro Tag	Empfohlene Tagesleistung	80
Leistung pro Stunde	Getränkeleistung pro Stunde (Kaffee, Espresso)	bis 60
Getränkeangebot	Ristretto	s
	Espresso	s
	Kaffee/Café crème	s
	Kännchen (250 ml)	s
	Milchkaffee/Schale	s
	Cappuccino	s
	Latte Macchiato	s
	Chociatto	o
	Heisse Milch	s
	Heisser Milchschaum	s
	Heisswasser	s
	Dampf	s
Pulvergetränke	o	
Bedienung und Ausgabe	Selbstbedienungsmodus	s
	Anzahl möglicher Getränke (programmierbar)	40
	Auslaufhöhe fix (mm)	175
	Tassenrost manuell verstellbar	s
	Separate Heisswasserausgabe	s
	Einzelauslauf	s
	Doppelauslauf	s (Kaffee)
	Barista-Taste	s
Anpassung der Getränkegrösse	s	
Mühlen und Behälter	1 Mühle	s
	2 Mühlen	o
	Bohnenbehälter [g]	550
	Erweiterter Bohnenbehälter [g]	1100
	Einwurf für gemahlene Kaffee	s
Boiler	Heisswasserboiler Kaffee	s
	Dampfboiler	s
Milchsysteme und Kühleinheiten	Milk Smart (MS)	s
	Beistellkühlleinheit (BKE)	o
Pulversystem	Pulverbehälter [g]	450
	Behältererweiterung [g]	1250
	Pulverbehälter Twin [g]	2 x 450
	Topping (1 x Topping-Pulver) z. B. Milchpulver	o
	Choco (1 x Choco-Pulver)	o
	Choco/Topping (1 x Choco- und 1 x Topping-Pulver)	o
Dampf	Powersteam	o
	Supersteam	o
Sonstige Optionen	Dampftassenwärmer SteamIT	s
	Satzbehälter [Kaffeekekuchen]	30
	Unterthecken-Satzdurchwurf	o
	Beleuchtung	s
	Wagen	o
Zahlungssystem	Abrechnungssysteme (MDB-S/DIVA2/DIVA2 Max)	o
	Münz- und Jetonprüfer	o
	Münzwechsler	o
	M2M Coffee Link	o
Farben	Schwarz matt	s
Dimensionen	Breite [mm]	325
	Tiefe [mm]	570
	Höhe [mm]	501 (556 mm mit Bohnenbehältererweiterung und Schloss)
	Gewicht [kg] (netto)	25,5
Energieversorgung und -verbrauch	1L, N, PE: 220-240 V- 50/60 Hz	1700-2300 kW/10-16 A / 3 x 0,75 mm ² oder 3 x 1 mm ²
Wasserver- und -entsorgung	Interner Trinkwassertank [l]	4,5
	Festwasseranschluss mit Festwasser-Kit	o

s Standard
o Option

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
www.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
www.schaerer.be

