

# Schaerer Coffee Celebration

Modèle "BC" (Café, Eau chaude, Vapeur)

Juin 2011



## Equipement de base

Ecoulements: Café / Eau chaude	1 / 1
Chaudière: Café (3kW) / Eau chaude (6kW) / Vapeur (3kW)	1 / 1 / 1
Moulins / Réceptacle pour café moulu	2 / 1
Sélection de boisson	jusqu' à 30 boissons programmables

## Connexions

Tension	Alimentation	Disjoncteurs
1L, N, PE : 220-240 V~ 50/60 Hz	6000-7000 W	30 A
3L, N, PE : 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	6000-7000 W 8900-10100 W	3x 16 A 3x 16 A
3L, PE : 200-220 V 3~ 50/60 Hz	5000-5700 W 7400-8400 W	3x 25 A 3x 25 A
Alimentation en eau	G 3/8 " max 0.6 MPa (6 bar)	
Evacuation de l'eau	Ø 40 mm	
Dureté de l'eau recommandée	4°-6° dKH / 8°-10° fKH	

## Dimensions

Largeur / Profondeur / Hauteur	523 / 617 / 894 mm
Poids	env. 70 kg

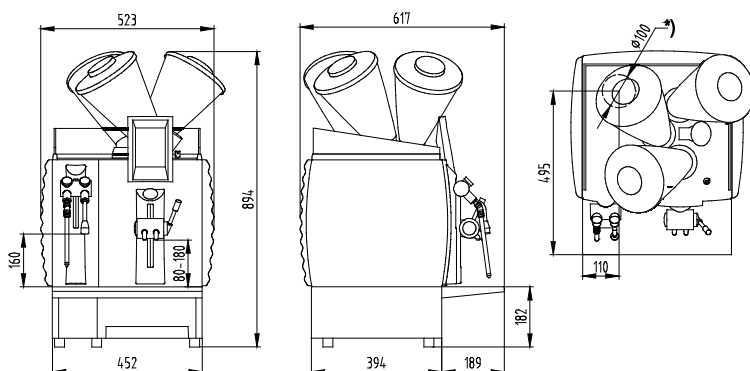
## Production horaire

Espresso (Tasse de 50 – 60 ml)	240
Café (Tasse de 120 ml)	200
Eau chaude (litre)	30 - 40

## Options







- 3 moulins et réceptacle pour café moulu / 4 moulins sans réceptacle pour café moulu
- Sortie de vapeur
- Réservoir à eau et eau usée externe
- Set d'installation pour rejet du marc sous le comptoir
- Accélérateur de percolation
- Chauffe-tasses
- Bac à grains verrouillable
- Bac à grains court
- Connexions à tous les systèmes de décompte du commerce

## Croquis d'encombrement



## Couleurs (à choix)

Les illustrations des couleurs peuvent différer

-  Blue Mountain, Bleu
-  Costa Rica, Argent
-  Brazil, Bronze
-  Kenya, Noir
-  Base frame - Acier chrome (standard)
-  Base frame - Acier chrome noir (option)

\* Percée dans le comptoir pour le courant, l'eau potable et les eaux usées / Les illustrations et les configurations peuvent différer de la machine offerte.

Schaerer SA  
Case postale  
Allmendweg 8  
CH-4528 Zuchwil  
T +41 (0)32 681 62 00  
F +41 (0)32 681 62 42  
info@schaerer.com  
www.schaerer.com

 **schaerer**  
Coffee comes to life

# Schaerer Coffee Celebration

Modèle "BC" avec module lait sous le comptoir  
(Café, Eau chaude, Vapeur, Lait)

Juin 2011



## Equipement de base

Ecoulements: Café / Eau chaude	1 / 1
Chaudière: Café (3kW) / Eau chaude (6kW) / Vapeur (3kW)	1 / 1 / 1
Moulins / Réceptacle pour café moulu	2 / 1
Sélection de boisson	jusqu' à 30 boissons programmables
Préparé pour le système de lait (dépend Schaerer-unité frigorifique ou clients-unité frigorifique)	1

## Connections

Tension	Alimentation	Disjoncteurs
1L, N, PE : 220-240 V~ 50/60 Hz	6000-7000 W	30 A
3L, N, PE : 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	6000-7000 W	3x 16 A
	8900-10100 W	3x 16 A
3L, PE : 200-220 V 3~ 50/60 Hz	5000-5700 W	3x 25 A
	7400-8400 W	3x 25 A
Alimentation en eau	G 3/8 " max 0.6 MPa (6 bar)	
Evacuation de l'eau	Ø 40 mm	
Dureté de l'eau recommandée	4°-6° dKH / 8°-10° fKH	

## Dimensions

Largeur / Profondeur / Hauteur	523 / 617 / 894 mm
Poids	env. 70 kg

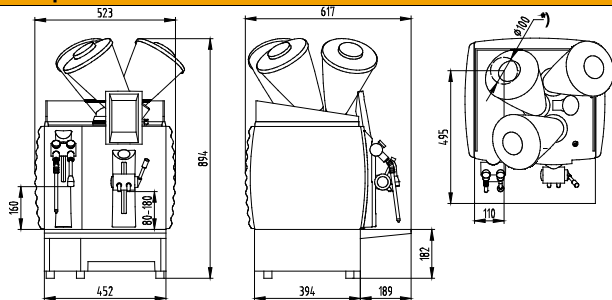
## Production horaire

Espresso (Tasse de 50 – 60 ml)	240
Café (Tasse de 120 ml)	200
Cappuccino (Cup of 180 ml)	180
Latte Macchiato (Cup of 200 ml)	160
Lait froide / Lait chaude (litre)	180 / 180
Eau chaude (litre)	30 - 40

## Options

- 3 moulins avec réceptacle pour café moulu / 4 moulins sans réceptacle pour café moulu
- Sortie de vapeur
- Réservoir à eau et eau usée externe
- Set d'installation pour reject du marc sous le comptoir
- Accélérateur de percolation
- Chauffe-tasses
- Bac à grains verrouillable
- Bac à grains court
- Connections à tous les systèmes de décompte du commerce






## Croquis d'encombrement



\* Percée dans le comptoir pour le courant, l'eau potable et les eaux usées / Les illustrations et les configurations peuvent différer de la machine offerte.

## Couleurs (à choix)

Les illustrations des couleurs peuvent différer

-  Blue Mountain, Bleu
-  Costa Rica, Argent
-  Brazil, Bronze
-  Kenya, Noir
-  Base frame - Acier chrome (standard)
-  Base frame - Acier chrome noir (option)

Schaerer SA  
Case postale  
Allmendweg 8  
CH-4528 Zuchwil  
T +41 (0)32 681 62 00  
F +41 (0)32 681 62 42  
info@schaerer.com  
www.schaerer.com

 **schaerer**  
Coffee comes to life