

Schaerer Matic 2

Sans égal dans la classe royale.
Undisputed market leader.

 **schaerer**

Coffee comes to life





La crème de la crème. Doing what no other can do.



On l'appelle la surdouée des machines à café. Et ce n'est pas pour rien : la Schaerer Matic 2 est la manifestement la machine à café entièrement automatique la plus performante du monde. Et aucune autre n'affiche une telle longévité : chez beaucoup de nos clients, la Schaerer Matic 2 travaille en continu depuis plus de 20 ans. La Schaerer Matic 2 est la machine idéale pour les cafés, les restaurants, les hôtels, les cantines, les relais d'autoroute, les homes, les hôpitaux, partout où il s'agit d'offrir à la fois une excellente qualité et une production élevée.

Mécanique infatigable, elle est conçue pour les exigences les plus élevées, une grande durée de vie et une haute fiabilité en utilisation permanente. Au lieu d'un moteur électrique, c'est un entraînement hydraulique qui pilote l'automate de cette machines hautes performances pour une durabilité et un fiabilité accrues.



It is not for nothing that it is referred to as the ultimate in coffee machines: the Schaerer Matic 2 is demonstrably the world's best performing fully automatic coffee machine. And no other machine is as durable: many of our customers have had their Schaerer Matic 2 machines in continuous operation for more than 20 years. The Schaerer Matic II is the ideal coffee machine for cafés, restaurants, hotels, canteens, motorway service areas, hospitals, assisted-living homes and other locations where a premium is placed on top quality and high performance.

Our indestructible machine is designed to handle heavy loads and to work reliably under continuous operation throughout a very long service life. Instead of the usual electric motor, the brewing unit of this high-performance machine is powered by an oil-hydraulic drive for increased durability and reliability.



Parce que le lait est indispensable aujourd`hui. Because milk is indispensable today.



Que seraient les spécialités telles que le café au lait, le latte macchiato et le cappuccino sans une onctueuse mousse de lait ? Certainement pas aussi appréciés ! C'est pourquoi nous accordons une attention particulière au lait. Avec le système « Cold Milk », la Schaerer Matic 2 dispose d'un système de lait ultramoderne, permettant de préparer toutes les boissons au lait sur simple pression de touche. Il est également possible de placer le système de lait sous le comptoir.

Ses points forts :

- Service de lait froid par pompe à engrenage
- Réfrigérateur pour 8 litres ou plus
- Tête moussante pour une mousse de lait parfaite
- Système de rinçage et de nettoyage (nettoyage entièrement automatique)
- 6 touches de produits (librement programmables, double fonction)
- Détecteur de tasses (sur demande)
- Sonde de niveau de lait (surveillance de niveau du lait, en option)

Les systèmes de production des boissons et de nettoyage sont conformes aux normes et standards internationaux de l'hygiène (HACCP).



- ▶ 1SM2 avec Cold Milk System
- ▶ 1SM2 with Cold Milk System



What would be so special about caffè latte, latte macchiato and cappuccino without creamy milk foam? It's hard to imagine that they would be so popular. This is why we have paid particular attention to the subject of fresh milk. When outfitted with the state-of-the-art cold milk system, the Schaerer Matic 2 enables you to serve up a complete range of popular milk-based beverages at the press of a button. An under counter milk system is also available.

Highlights

- Cold milk on tap via a gear pump
- Cooler for storing 8 litres of milk or more
- A milk frothing system for perfect milk foam
- Rinsing and cleaning system (fully automatic cleaning)
- 6 beverage buttons (variably programmable, double function)
- Cup sensor (upon request)
- Milk level sensor (monitors milk level, optional extra)

The machine's beverage processing and cleaning systems satisfy the relevant international hygiene norms and standards (HACCP).



- ▶ Lait sous le comptoir
- ▶ Under Counter Milk



Schaerer Matic 2 1SM2



Le modèle d'entrée de gamme pour les cantines, hôpitaux homes et lieux où l'on sert surtout du café.

Configuration : café, eau chaude, 1 moulin standard.



The level-one model for deployment in canteens, hospitals, assisted-living homes and other locations where coffee is the main beverage.

Configuration:
coffee, hot water, 1 standard grinder.



15SM2



La machine à café infatigable pour grands cafés, restaurants et hôtels.

Configuration : café, eau chaude, vapeur (grand chauffe-eau pour la vapeur). Idéale pour de grands débits.



The tireless barista model for large cafés, restaurants and hotels.

Configuration:
coffee, hot water, steam (large steam boiler). Ideal for high-volume operations.



La machine parfaite pour la cuisine d'hôpital ! The perfect machine for hospital kitchens!



Lorsqu'il s'agit de produire en peu de temps de très grandes volumes de café fraîchement infusé et de lait chaud, notre Matic Matina est la machine idéale.

Sa capacité à servir rapidement et avantageusement de grandes quantités d'excellent café, de lait chaud et d'eau chaude rend la Matic Matina idéale pour équiper hôpitaux, homes ou établissements de restauration collective. Les trois éléments de la machine sont destinés à délivrer café, eau chaude/vapeur et lait.

Ses avantages :

- Prête en 7 minutes
- Lait froid depuis le réservoir dans le réfrigérateur (manutention minimale)
- Détecteurs de proximité pour les pots à café
- Unité „Superlait“ : économise le lait et réduit le besoin de nettoyage.
- Nettoyage simple : automatique à 90 % pour le café et le lait ; nettoyage manuel de automate et du tête moussante en 1 minute.
- Production horaire impressionnante (jusqu'à 60 l de café extrait du piston, 60 l de lait chaud et 60 l d'eau chaude)
- Tous les composants sont disponibles séparément et peuvent être combinés au besoin



Our Matic Matina is the ideal machine for all operations that depend on a capacity to serve very large amounts of freshly brewed coffee and hot milk in short amounts of time.

Its ability rapidly and cost effectively to serve large amounts of excellent coffee and hot milk as well as hot water makes the Matic Matina ideally suited for deployment in hospitals, assisted-living homes or communal kitchens. The machine's three components are geared to deliver coffee, hot water/steam and milk.

Advantages:

- Ready for operation in just 7 minutes
- Cold milk on tap from containers in the cooler (minimal handling)
- Proximity sensors for coffee pots
- Faster heating (Milchblitz) saves milk and reduces the need for cleaning
- Easy to clean: the cleaning of the coffee and milk components is 90% automatic. Manual cleaning of the piston chamber and foamer head takes just 1 minute.
- Impressive hourly output (up to 60 litres of piston-generated coffee, 60 litres of hot milk and 60 litres of hot water)
- All components are available as individual units that can be combined as necessary.



De nombreux atouts. Brimming with outstanding features...

▼
Les modèles Schaerer Matic sont appréciés partout où l'on se montre intransigent sur la qualité et la fiabilité.

Pas étonnant, au vu de ses nombreux atouts :

- Entraînement hydraulique (pratiquement sans dérangements et sans entretien)
- Grande durée de vie
- Grand choix d'accessoires
- Nettoyage sur simple pression de touche
- Tableau de commande clair et intuitif avec de grandes touches de produits à pictogrammes (7 touches à double attribution, pour un total de 14 boissons).
- Compatible avec tous les systèmes de décompte courants
- Alimentation automatique en café par des moulins jusqu'au nombre de 4 (permet de créer des mélanges maison tout en réalisant des cafés pure origine)
- Sortie de lait réglable en hauteur (80 à 170 mm) pour des récipients de toutes dimensions, de la tasse à espresso au pot de café
- Service d'eau chaude par bouton ou touche libre service (vapeur disponible seulement sur les machines complètes)
- Système de lait
- Couleurs standards: argent, noir. (autres couleurs RAL disponibles en option)

▼
The Schaerer Matic models are held in high regard wherever quality and reliability are called for.

It's no wonder – when one considers the advantages:

- Hydraulic drive (virtually trouble and maintenance-free)
- Long service life
- Large selection of accessories
- Cleaning at the press of a button
- Clear and intuitive user interface with large beverage buttons (7 double-function buttons for a total of 14 beverages)
- Compatibility with all popular accounting systems
- Capacity to draw coffee automatically from up to 4 grinders (allows one to create various house blends in addition to processing pure origin coffees)
- Fully adjustable milk spout (range: 80 to 170 mm) for the convenient filling of vessels of all sizes – from an espresso cup to a coffee pot
- Hot water on tap via control knob or self-service button (steam available only with full-service stations)
- Milk system
- Standard colours: silver, black (other RAL colours available upon request)



Souhaitez-vous des options particulières ? But wait, there's more!



Divers modèles et accessoires vous permettent de personnaliser tous nos modèles Schaerer Matic :

Accessoires :

- Système de lait
- Système de lait pour hôpitaux
- Chauffe-tasses

Options :

- Moulins supplémentaires
- Chauffe-tasses à vapeur
- Sortie de café pour grands récipients
- Panneau de commande pour libre service
- Divers systèmes de décompte



Various modules and accessories allow you to custom design your Schaerer Matic model to your individual needs.

Modules

- Milk system
- Milk system (special hospital unit)
- Cup warmer

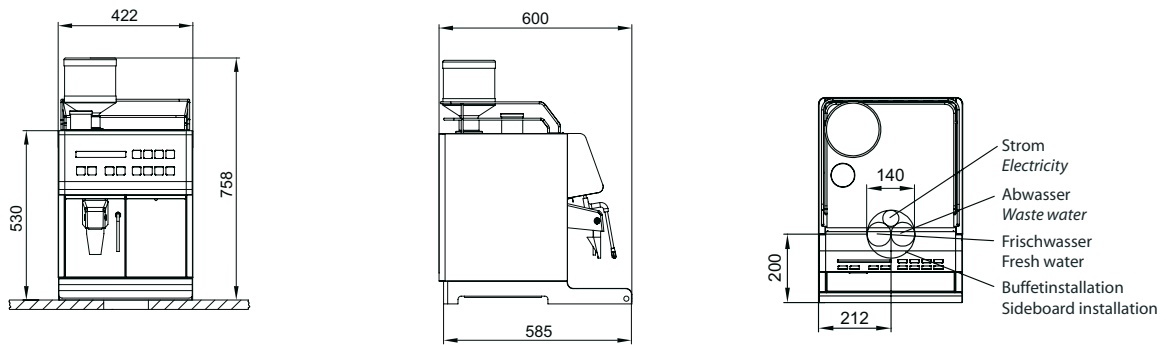
Accessories

- Additional grinders
- Steam cup warmer
- Coffee spout for large containers
- Self-service panel
- Various commercially available accounting systems

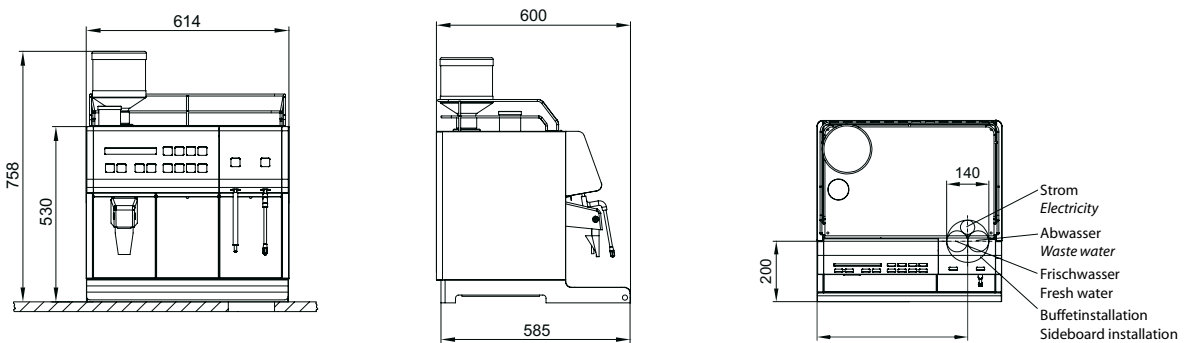
Données techniques

Dimensions

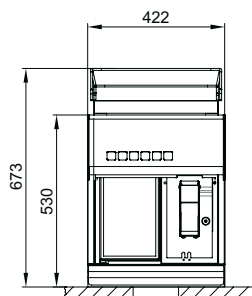
► Schaerer Matic 15M2/Matina



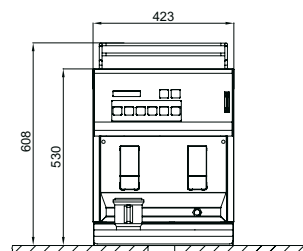
► Schaerer Matic 15SM2



► Schaerer Matic KMS



► Milchblitz





Impossible de faire plus simple.
It really couldn't be any easier.

▼ **Le modèle libre-service de la Schaerer Matic 2 dispose d'un panneau de commande convivial et d'une attribution des touches claire. Il convient donc tout particulièrement aux restaurants en libre-service, cafétérias et établissement de restauration collective.**

Comme tous nos modèles, le modèle libre-service séduit également par ses performances élevées et constantes, son fonctionnement pratiquement sans entretien et sans dérangement et sa grande durée de vie. Ce système est conçu de façon modulaire et est assemblé selon les besoins spécifiques de nos clients.

▼ **The Schaerer Matic 2 self-service model features a simple labelling concept and a clear, user-friendly control panel, making it especially well-suited for use in self-service restaurants, cafeterias and communal kitchens.**

Like all of our other models, our self-service model impresses its users by offering consistent high performance, virtually trouble- and maintenance-free operation and a long service life. The system is based on a modular design and can be assembled to meet the specific needs of the customer.

Head office

Schaerer Ltd.

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

Boomssesteenweg 608
2610 Wilrijk – Antwerpen
Belgium
T + 32 (0)3 828 11 28
F + 32 (0)3 820 90 90
info@schaerer.be

www.schaerer.com



Version 03.2010