

Schaerer Coffee Art

Le café dans les règles de l'art, le lait en expression libre.
Koffie is onze business en melk onze specialiteit.

 **schaerer**

Coffee comes to life





“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

Bienvenue dans un monde de saveur

Welkom tot het genot van koffie



Avec la Schaerer Coffee Art et la Schaerer Coffee Art Plus, découvrez un univers moderne et un réseau de compétences où la préparation du café se conjugue au plus que parfait.

Coffee Competence Centre CCC

Culture, récolte, sélection des variétés, préparation: l'art du café se décline sous toutes ces formes dans notre Coffee Competence Center de Moosseedorf. Des spécialistes y déploient tout leur savoir-faire pour doter les machines à café Schaerer d'une technologie de pointe et proposer, en exclusivité aux clients intéressés, des séminaires de formation sur le thème du café.

L'univers du lait

La Schaerer Coffee Art Plus va beaucoup plus loin que n'importe quelle autre machine à café en matière de flexibilité et de solutions innovantes pour la préparation du lait. Quatre niveaux de jets de vapeur pour émulsionner et chauffer le lait, des systèmes entièrement automatisés et un nettoyage simple: la Schaerer Coffee Art Plus vous ouvre les portes d'un nouvel univers lacté.

Swiss made

Precision, fiabilité, technologie de pointe. Autant d'arguments qui signent la légendaire «qualité suisse» et font aussi le succès de nos machines auprès d'une clientèle internationale. Sans oublier une expérience de plusieurs décennies et un standard de qualité ISO 9001.

A votre service dans le monde entier

Que vous soyez propriétaire d'un café ou d'une chaîne de restauration internationale, vous bénéficiez, en tant que client Schaerer, d'un service rapide et professionnel dans le monde entier.



Schaerer Coffee Art en Coffee Art Plus plaatsen je in het hart van de moderne wereld van koffie, je ontdekt en ervaart de expertise die hieraan is voorafgegaan.

Coffee Competence Centre CCC

Planten, oogsten, variëteiten, prepareren. In het koffie expertise centrum in Moosseedorf, is een team van gepassioneerde specialisten bedrijvig om zoveel als mogelijk te weten te komen over al de fascinerende aspecten van koffie. Hun kennis vloeit onmiddellijk over in de doorlopende ontwikkeling van Schaerer's toonaangevende technologie inzake koffiemachines en in exclusieve seminars voor geïnteresseerde klanten.

Melk universum

Als het op vernieuwing van melkoplossingen en flexibiliteit aankomt loopt de Schaerer Coffee Art Plus lichtjaren voor in vergelijking met andere koffiemachines. Schaerer Coffee Art Plus biedt u een uniek melkbereidingssysteem met vier stoomopties voor het verwarmen en opschuimen van melk, volledig geautomatiseerd en eenvoudig te reinigen.

Zwitserse makelij

Precisie, betrouwbaarheid, toonaangevende technologie. Elke Schaerer machine is een product van legendarische „Swiss quality“. Teverden klanten van overal ter wereld, tientallen jaren ervaring als vooraanstaande producent van koffiemachines en gecertificeerd met de internationale kwaliteitsstandaard ISO 9001 zijn uw garantie op een superieur product.

Wereldwijd binnen handbereik

Of u nu een buurtcafé uitbaat of een internationaal restaurantketen leidt, als klant van Schaerer kan u rekenen op onze snelle en professionele service – waar u ook bent ter wereld.





Schaerer Coffee Art & Coffee Art Plus

Plus de savoir-faire dans la préparation du lait pour varier les plaisirs du café
Meer melkvarianties voor echte perfectie in uw koffi creatie

▼
Les amateurs de café exigent la meilleure qualité et souhaitent avoir le choix parmi un grand nombre de boissons au lait et au café. Machine à café idéale pour les restaurants de petite ou de moyenne taille ainsi que pour les bureaux, la Schaerer Coffee Art répond à ces exigences. La nouvelle Schaerer Coffee Art Plus est, quant à elle, parfaite pour les restaurants gastronomiques, les cafés ou les self-services très fréquentés: elle offre aussi une multitude d'options pour la préparation du lait.

Un système entièrement automatisé qui ravit les barmen professionnels

Que vos cappuccinos soient réalisés par un barman professionnel ou que vous souhaitiez simplement presser sur une touche pour obtenir une mousse parfaite, la Schaerer Coffee Art Plus vous offre de multiples possibilités pour une qualité toujours exceptionnelle. Quatre niveaux de production de vapeur vous permettent d'obtenir une mousse de lait onctueuse.

Caffè Latte & Co. sur simple pression

La Schaerer Coffee Art Plus peut préparer toutes les spécialités de café et de lait de manière entièrement automatisée avec un processus «tout en un». Autrement dit, il suffit d'appuyer sur une touche pour obtenir à partir du double dispositif d'écoulement, un café et un lait d'une excellente qualité.

▼
Echte liefhebbers van koffie zullen met niet minder dan de hoogste kwaliteit en een brede variatie aan melk-koffie combinaties tevreden zijn. Schaerer Coffee Art beantwoordt aan deze en nog hogere verwachtingen. Het is de ideale machine voor gebruik in kleine en middelkleine restaurants en bedrijven. Als u op zoek bent naar een koffiemachine voor een gourmet restaurant, koffieshop of druk zelfbedieningsrestaurant, dan is de nieuwe Coffee Art Plus het antwoord. Deze biedt niet alleen een grotere capaciteit, maar ook een overvloed aan verschillende opties voor het bereiden van melk.

Een volautomatische koffiemachine – zelfs de meest veeleisende barista zal ervan houden

Of uw cappuccino's gemaakt worden door een professionele barista of u wil gewoon genieten van het perfecte melkschuim door enkel op een toets te drukken, de flexibele opties van de Schaerer Coffee Art Plus zijn uw garantie voor een onverslaanbare productkwaliteit. Vier verschillende stoomopties laten u toe melk op te schuimen in een kopje of een melkkan.

Caffè latte & co. via een druk op de toets

Schaerer Coffee Art Plus kan ook de volledige verscheidenheid van de koffie-melk specialiteiten in een vol-automatische „één-stap“ procedure bereiden. Ons vernieuwde melksysteem zet nieuwe normen.





The milk universe



▼
Depuis plus de dix ans, Schaerer fait œuvre de pionnier et présente aujourd'hui le plus vaste choix au monde de solutions innovantes pour la préparation manuelle et entièrement automatisée du lait. Quelle que soit votre façon de travailler, la Schaerer Coffee Art Plus s'adapte à vos besoins.

▼
Meer dan tien jaar is Schaerer de pionier in nieuwe ontwikkelingen wat betreft het melkprocédé met als resultaat dat het zijn klanten de grootste variëteit aan vernieuwingen in het manueel en automatisch melkprocédé ter wereld kan aanbieden. Eender op welke manier u koffie wenst te bereiden, Schaerer Coffee Art Plus heeft de functionaliteit om tegemoet te komen aan al uw eisen.



Cold Milk System

Pour différentes températures du lait et qualités de mousse du lait
Variabele melkschuim kwaliteit en temperatuur

▼
Notre système «Cold Milk» pose de nouveaux jalons en matière d'automatisation de la préparation du lait. Grâce à un mécanisme de pompe d'un nouveau genre, vous pouvez déterminer aussi bien la qualité de la mousse que la température du lait. Ce système sophistiqué permet de préparer d'une simple pression sur une touche toutes les spécialités de café ainsi que des boissons au lait froid.

Twin Milk

Deux sortes de lait dans un seul appareil réfrigérant. Lait entier, écrémé ou de soja, grâce aux deux récipients de quatre litres chacun, vous pourrez proposer un large choix de boissons.

Centre Milk

Cette autre version du système «Cold Milk» vous fait gagner du temps et de la place. Son réfrigérateur peut approvisionner en lait deux machines à café simultanément. Vous avez le choix entre un récipient de huit litres ou deux récipients de quatre litres. Une seule sorte de lait peut être distribuée par machine.

▼
Ons Koude Melk Systeem staat aan de top van zijn klasse wat betreft volledig automatische melkbereidingen. We gebruiken een vernieuwde pomptechnologie die u toelaat de kwaliteit van het melkschuim zowel als de temperatuur van de melk te regelen. Dit ingenieuze en nieuwe systeem produceert alle koffiespecialiteiten, inclusief koude melkdranken, met een simpele druk op een toets.

Twin Milk

Twee melkvariëteiten in een enkele koelkast. Volle melk, magere melk of sojamelk, dankzij de twee 4-liter melkcontainers kunt u uw gasten verrassen met een kaart vol speciale dranken.

Centre Milk

Dit koudemelksysteem bespaart plaats en tijd door melk te voorzien aan twee espressomachines tegelijkertijd. U kan kiezen tussen een 8-liter of twee 4-liter melkcontainers. Per toestel kan één type melk voorzien worden.



Cold Milk System



Centre Milk



Under Counter Milk

Gain de place pour le stockage du lait

Een plaatsbesparende oplossing voor uw melkvoorraad



«Under Counter Milk» est la solution idéale si votre consommation de lait est élevée, mais que vous ne disposez que de peu de place sur votre buffet ou que vous désirez éviter d'avoir à remplir constamment le réservoir de lait aux heures de grande affluence. Ce système permet d'approvisionner en lait deux machines à café ou de distribuer deux sortes de lait. En option: un dispositif de contrôle du niveau de lait.



Melk onder het buffet is de ideale oplossing bij een hoog melkverbruik en weinig plaats op het buffet, u kan een grote capaciteit voorzien en zelfs op extra drukke dagen hoeft u de melkvoorraad zelden bij te vullen. Dit systeem voorziet melk aan twee verschillende espressomachines of kan twee soorten melk voorzien. Optie: melkniveausensor.



Under Counter Milk



CS Under Counter



Milk Smart

Plusieurs qualités de mousse de lait au choix

Variabele melkschuimkwaliteit



Ce système éprouvé de préparation du lait permet de servir de la mousse de lait et du lait chaud directement dans la tasse. Grâce à une nouvelle technologie de pompe à air, vous pouvez déterminer vous-même la qualité de la mousse de lait souhaitée. Avec le système de buse double de Schaerer, le lait chaud et la mousse de lait sont toujours servis à la bonne température.

«Milk Smart Cooler»: un système de réfrigération professionnel pour quatre litres de lait.



Dit ingenieuze melksysteem brengt melkschuim en warme melk rechtstreeks in uw kop. Dankzij de vernieuwde luchtpomptechnologie kan u zelf de kwaliteit van het melkschuim regelen naar uw persoonlijke smaak. Het tweevoudig leidingsysteem ontwikkeld door Schaerer garandeert de juiste temperatuur van de warme melk en het melkschuim.

Cup & Cool: Intelligent melkkoelingsysteem: professionele koeling voor 4 liter melk.



Cup & Cool



Supersteam | Finesteam

Chauffer et émulsionner le lait automatiquement
Stoom of schuim uw melk automatisch



Au cœur du «Supersteam» se trouve un nouveau système d'émulsion, une «cloche mousseuse», qui permet de mélanger le lait, l'air et la vapeur de manière entièrement automatique. Deux touches sont également disponibles pour chauffer et/ou émulsionner le lait. Un dispositif de contrôle programmable de la température est également intégré dans le système.

«Finesteam»: de la mousse de lait en petites quantités

Le «Finesteam» offre tous les avantages du «Supersteam», mais a été spécialement développé pour les petites quantités de lait à partir de 50 ml. «Supersteam» et «Finesteam» sont les solutions idéales pour les établissements sans barman professionnel.



Het centrale gedeelte van de optionele superstoom is een nieuw onderdeel dat melk, lucht en stoom automatisch vermengt om zo het perfecte melkschuim te bereiden. Twee verschillende toetsen laten u toe te kiezen voor gestoomde melk en/of melkschuim, een programmeerbare temperatuurcontrole is geïntegreerd.

Gedoseerde stoom: melkschuim in kleine hoeveelheden

Gedoseerde stoom biedt u alle voordelen van superstoom, maar is speciaal ontwikkeld voor het bereiden van hoeveelheden melk vanaf 50 ml.

Superstoom en gedoseerde stoom zijn ideaal voor alle bedrijven zonder barista.



Autosteam

Chauffer le lait de manière automatique, l'émulsionner manuellement
Automatisch stomen en manueel opschuimen



Avec cette option, vous chauffez le lait facilement et en toute sécurité. Deux touches programmables séparément vous permettent de déclencher l'émission de vapeur. Dès que la température souhaitée est atteinte, le mécanisme s'arrête automatiquement.

Une solution idéale pour les cafés et les établissements sans barman professionnel.



Met deze optie wordt melk stomen bijzonder eenvoudig en betrouwbaar. Via twee individueel programmeerbare toetsen wordt de stoomfunctie geactiveerd en automatisch beëindigd als de melk de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Ideaal voor koffieshops en bedrijven zonder professionele barista.



Powersteam

Chauffer et émulsionner le lait manuellement

Manuele stoom en melkschuim van barista kwaliteit



La Schaerer Coffee Art Plus est équipée de manière standard d'un puissant jet de vapeur qui permet aux barmen professionnels d'exercer tout leur talent. La sortie de vapeur peut être actionnée à volonté ou programmée par des touches séparées. Il est également possible de préparer simultanément du thé et du café.

Une solution idéale pour les établissements disposant de barmen professionnels.



Een standaard eigenschap van de Schaerer Coffee Art Plus is een krachtige stoomfunctie waardoor de professionele barista's hun kunsten ten volle kunnen etaleren. Stoom wordt vrijgegeven na een druk op de toets of tijdsgestuurd via aparte toetsen. Thee en espresso kunnen gelijktijdig bereid worden.

Ideaal voor bedrijven met een professionele barista.



HACCP

Une hygiène parfaite en un tour de main

Perfekte hygiëne in een handomdraai



Tous les systèmes de préparation du lait Schaerer satisfont aux directives de l'ordonnance sur l'hygiène selon la méthode HACCP et sont munis d'un programme de nettoyage automatique. Il est, en outre, possible de programmer des rinçages intermédiaires à intervalles réguliers. Tous les éléments servant à la préparation du café sont également nettoyés de manière automatique, simple et rapide. Et bien sûr, en toute sécurité, comme pour tous les programmes de nettoyage de Schaerer.



Alle Schaerer melksystemen beantwoorden aan de HACCP hygiënestandaard en beschikken over een volledig automatisch reinigingsprogramma. Periodieke tussentijdse spoelingen kunnen individueel geprogrammeerd worden. Alle onderdelen die in contact komen met koffie worden automatisch gereinigd – snel, eenvoudig en betrouwbaar, zoals alle hygiënische oplossingen voorzien door Schaerer.



1 Cup & Cool

Dispositif tout en un pour réfrigérer le lait (4 litres) et chauffer les tasses (de 40 à 60 tasses)

2 Chauffe-tasses

Pour 65 à 90 tasses, température réglable

3 Ecoulement réglable en hauteur

De 65 à 175 mm

4 Panneau de 16 touches

Pouvant être programmé au choix pour 36 produits

5 2 touches vapeur supplémentaires

Pour obtenir différentes qualités de mousse de lait

6 2 touches supplémentaires pour l'eau du thé

Deux quantités d'eau chaude peuvent être programmées individuellement

7 Inscription personnalisée sur les touches

Modèles sur www.schaerer.com

8 Récipients de grains de café fermés (1,1 kg)

Le café en grains conserve ainsi tout son arôme et toute sa fraîcheur

9 2^{ème} moulin

Un must pour réaliser de délicieuses spécialités de café

10 Introduction pour le café moulu

Par ex.: Café décaféiné

11 Choco/Topping

Récipient contenant du chocolat et du lait en poudre

12 Choco

Récipient contenant du chocolat en poudre

13 4 couleurs standard

Couleurs spéciales sur demande

14 Récipients de grains de café verrouillables

15 Carte à puce

Pour enregistrer et charger les données et les recettes.

16 Système de lait

Cold Milk System
Centre Milk
Twin Milk
Milk Smart Cooler

Système de décompte

Pour tous les systèmes usuels de paiement par cartes ou avec monnaie

Accélérateur de percolation

Un maximum d'efficacité aux heures de grande affluence et pour servir de grandes portions

Réservoir d'eau fraîche et d'eau usée

Pour utiliser la machine à café partout. Aucun approvisionnement en eau n'est nécessaire.

Evacuation du marc sous le comptoir

Pour une utilisation sans interruption tout au long de la journée



- 1 Cup & Cool**
Melkkoeling (4 liter) en koppenwarmer (40 – 60 koppen) samengebracht in één module
- 2 Koppenwarmer**
voor 65 – 90 koppen, regelbare temperatuur
- 3 In de hoogte verstelbare uitloop**
65 – 175 mm
- 4 16-toetsen paneel**
36 verschillende producten kunnen geprogrammeerd worden
- 5 2 extra toetsen voor stoom**
Voor verschillende types melkschuim
- 6 2 extra toetsen voor warm water**
Voor verschillende hoeveelheden warm water
- 7 Individuele toetsenbenaming**
Voorbeelden op www.schaerer.com

- 8 Luchtdichte (Van de buitenlucht afgesloten) bonenbehouders (1,1 kg)**
koffiebonen blijven vers en behouden hun smaak
- 9 Tweede molen**
Een "must" voor de perfecte koffiespecialiteit
- 10 Inworp voor gemalen koffie**
Bv. Caffeinevrije koffie
- 11 Choco/Topping**
Containers voor chocolade- en melkpoeder
- 12 Choco**
Container voor chocoladepoeder
- 13 4 standaard kleuren**
Speciale kleuren op aanvraag
- 14 Afsluitbare bonenbehouders**
- 15 Chipkaart**
Voor het bewaren van data en instellingen

- 16 Melksystemen**
Cold Milk System
Centre Milk
Twin Milk
Milk Smart Cooler
- Afrekeningsysteem**
Werkzaam met muntproefer of geldinworp
- By-pass**
Voor een grotere efficiëntie tijdens drukke momenten of wanneer er grotere hoeveelheden gemaakt worden
- Vers- en afvalwater tank**
Mobiel systeem, geen wateraansluiting noodzakelijk
- Droesbak onder buffet**
Voor een ononderbroken werking gedurende de dag



Des composants high-tech High-tech componenten

▼
Les principaux composants techniques de nos machines à café ont été développés en interne et soigneusement coordonnés. Schaerer assure sa présence à l'extérieur et à l'intérieur!

Unité de percolation

- Testée plus de 390 000 fois
- Neutralité absolue au niveau du goût

Chauffe-eau

- Testé plus de 224 000 fois
- Contrôle individuel de la température du café, du thé et de la vapeur avec les 3 chauffe-eau de la Schaerer Coffee Art Plus
- Petits volumes, hautes performances: eau toujours fraîche

Moulin à café

- Testé plus de 524 000 fois
- Petit volume: les grains de café restent frais en permanence
- Disques de mouture compact à rotation lente sans transfère de chaleur vers les bacs à grains

Matériel / Logiciels Schaerer

- 15+ années d'expérience dans la technologie des processeurs
- Dernières innovations technologiques

▼
De centrale, technische componenten van onze koffiemachines zijn eigen ontwikkelingen die door ons zorgvuldig op elkaar zijn afgestemd. Want waar Schaerer op staat, zit ook Schaerer in.

Koffie brewer

- Bewezen technologie: meer dan 390,000 units geproduceerd
- Smaak-en geurvrij

Boiler

- Bewezen technologie: meer dan 224,000 units geproduceerd
- Schaerer Coffee Art Plus 3-boiler technologie met individuele temperatuurcontrole voor koffie thee en stoom
- Kleine volumes, topprestatie: water is altijd vers

Molens

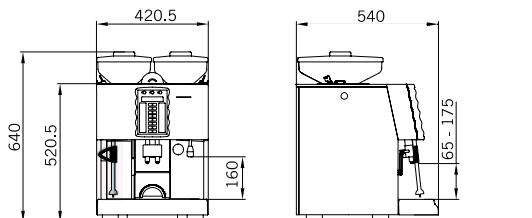
- Bewezen technologie: meer dan 524,000 units geproduceerd
- De koffiebonen worden telkens vers gemalen
- Met grote precisie, traagdraaiende compacte maalschijven vermijden warmteoverdracht naar de gemalen koffie

Schaerer hardware / software

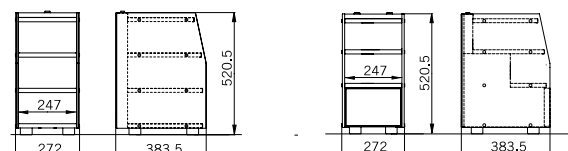
- Meer dan 15 jaar ervaring in processor technologie
- Nieuwste soft- en hardwaretechnologie

Données techniques Afmetingen

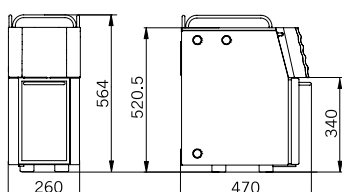
Coffee Art Plus | Coffee Art



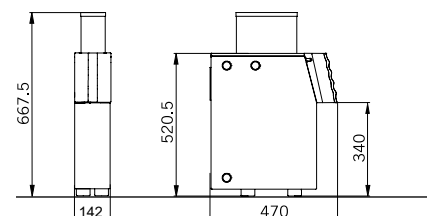
► Chauffe-tasses ► Koppewarmer | Cup & Cool



► Système Cold Milk ► Koudemelksysteem | Milk Smart



► Distributeur de chocolat ► Chocolate dispenser



		Coffee Art (230 V)	Coffee Art Plus (400 V)
L'univers du lait Melkuniversum	Cold Milk System (CS)	-	o
	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
	▶ Niveau de vapeur normal ▶ Standaard stoomuitgifte	s	-
▶ Lait en poudre ▶ Poedermelk (topping)	o	o	
Modules additionnels	▶ My Fridge (réfrigérateur pour le lait) ▶ My Fridge (melkkoeler)	o	o
Opties	Cup & Cool	o	o
	▶ Systèmes de poudre, chocolat et lait ▶ Poedersysteem voor chocoladepoeder en melkpoeder	o	o
	▶ Chauffe-tasses ▶ Koppenwarmer	o	o
Distribution Uitgifte	▶ Buse double café / Buse double lait ▶ Dubbele koffie-melkuitloop	s	s
	▶ Écoulement réglable en hauteur (65-175 mm) ▶ Hoogte verstelbare uitloop (65-175 mm)	s	s
	▶ Distribution d'eau chaude ▶ Heetwateruitgifte	s	s
	▶ Emission de vapeur ▶ Stoomuitgifte	o	o
	▶ Commutation d'écoulement (col de cygne) ▶ Zwanenhals omschakel ventiel	-	o
Mouture Molens	▶ 2 ^{ème} moulin ▶ 2 ^{de} molen	o	o
	▶ Introduction pour le café moulu ▶ Inworp voor gemalen koffie	s	s
	▶ Fermeture avec clef: Introduction pour le café moulu ▶ Afsluitbaar: Inworp voor gemalen koffie	o	o
	▶ Récipient à café verrouillable ▶ Afsluitbare bonencontainer	o	o
Service Mogelijkheden	▶ Touche décaféiné ▶ Cafeinevrij toets	s	s
	▶ Nombre de touches ▶ Aantal toetsen	7	20
	▶ Produits au choix	▶ Jusqu'à 16	▶ Jusqu'à 36
	▶ Produkt mogelijkheden	▶ Tot 16	▶ Tot 36
Autres options Andere mogelijkheden	▶ Réservoir d'eau usée ▶ Afvalwatertank	o	o
	▶ Réservoir d'eau fraîche et d'eau usée ▶ Vers- en afvalwatertank	o	o
	▶ Evacuation du marc sous le buffet ▶ Droesccontainer onder buffet	o	o
	▶ Raccordement aux systèmes de paiement par cartes ▶ Aansluiting op de meest gangbare kassasystemen	o	o
	▶ Accélérateur de percolation ▶ Koffie by-pass	o	o
	▶ Chauffe-eau vapeur de 6 kw ▶ Stoomboiler 6 kW	-	o
	▶ Détecteur de tasses ▶ Koppensensor	o	o
	▶ Chauffe-tasses vapeur ▶ Koppen stomer	-	o
	▶ Sonde de niveau de lait: CS/TM/CM/MC ▶ Melkniveau sensor: CS/TM/CM/MC	o	o
	▶ Fermeture avec clef: CS/TM/CM/MC ▶ Afsluitbaar: CS/TM/CM/MC	o	o
	▶ Bronze, bleu, argent, noir ▶ Brons, blauw, zilver, zwart	s	s
Couleurs Kleuren	▶ Couleurs spéciales ▶ Speciale kleuren	o	o
Tasses/h Koppen/uur	Espresso	180 (*175)	250 (*175)
	▶ Café crème ▶ Koffie	150 (*130)	200 (*150)
	Cappuccino	130 (*120)	180 (*150)
	Latte Macchiato	120 (*110)	160 (*140)
	▶ Lait froid ▶ Koude melk	-	150
	▶ Lait chaud ▶ Warme melk	130	160
	▶ Mousse de lait ▶ Melkschuim	120	150
	▶ Eau chaude ▶ Heetwater	80 (12l)	150 (20l)
	▶ Chocolat chaud ▶ Warme chocolademelk	120	120
Total Totaal	▶ Produits par heure		▶ Jusqu'à 350
	▶ Aantal consumpties per uur	80-150	▶ Tot 350
Raccordement électrique Aansluitwaarden	▶ Puissance ▶ Vermogen	2.2-3.2 kW	▶ Jusqu'à 9.3 kW ▶ Tot 9.3 kW
	▶ Tension ▶ Spanning	230 V 1N	400 V 3N
	▶ Nombre de chauffe-eau ▶ Aantal boilers	1-2	2-3

s Standard o Option - Non disponible * Qualité optimale selon le Schaerer Coffee Competence Centre
s Standaard o Optie - Niet leverbaar * Schaerer Expertise kwaliteit

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

