

Schaerer Coffee Celebration

La prochaine génération de machines à café.
The next generation of coffee machines.

 **schaerer**

Coffee comes to life





Une esthétique irréprochable, une modularité exceptionnelle. Perfect exterior. Superior interior.

▼
La toute nouvelle génération de machines à café entièrement automatiques de Schaerer vous apporte la technologie la plus avancée d'aujourd'hui, associée à un design unique en son genre. Son développement a été le fruit d'un dialogue permanent entre utilisateurs, techniciens, concepteurs et experts en café. Cette famille de machines à café révolutionnaires, à l'esthétique dans l'air du temps et qui vous permet de proposer à vos clients le meilleur des cafés. Grâce à une conception entièrement modulaire, la Coffee Celebration s'adapte parfaitement aux exigences et à la taille de votre entreprise.

▼
The latest generation of fully automatic coffee machines by Schaerer combines cutting-edge coffee machine technology with a unique design. What began as a series of joint discussions involving customers, engineers, designers and coffee experts has emerged as a revolutionary coffee machine family of the most beautiful form – for complete coffee enjoyment. Thanks to its modular construction, the Coffee Celebration can be optimally deployed in either small or large enterprises in all sectors.



«C» – Petite mais pleine de ressources.
"C" – Compact elegance.

▼
C'est la machine à café la plus accessible de la gamme Coffee Celebration. Son atout principal est de vous offrir un encombrement minimum (383 mm), sans pour autant sacrifier les performances. Le modèle de base est équipé en standard de deux bacs à grains et de la fonction DECAF. La Coffee Celebration «C» vous permet aussi de préparer toutes les boissons lactées très demandées aujourd'hui, comme le cappuccino, et cela à partir d'espresso de haute qualité. Une simple pression sur une touche suffit, grâce un module complémentaire de préparation de lait, disposé sous le comptoir. Le dispositif d'écoulement du café, réglable en hauteur (80-100 mm), vous permet de remplir aussi bien les grands verres à Latte Macchiato que les petits pichets. La diversité des produits et des saveurs que vous pouvez proposer à vos clients n'a ainsi pratiquement plus de limites.

▼
The introductory model in the product family. Thanks to its small width (383 mm), this machine can be easily installed wherever space is a scarce commodity. The standard model comes equipped with 2 coffee bean containers and DECAF. An additional undercounter milk module enables one, at the press of a button, to create all of the popular milk beverages based on a perfectly brewed espresso. The height-adjustable coffee spout (80-180 mm) allows one to easily fill large latte macchiato glasses – leaving you with no limitations when it comes to product variety.



«BC» – La saveur en toute confiance.

"BC" – Ultimate coffee enjoyment guaranteed!

▼
C'est le modèle universel de la gamme Celebration. Vous apprécierez la qualité parfaite et constante de son café, ainsi que sa fiabilité en utilisation intensive. Ses trois éléments chauffants pour l'eau chaude, la vapeur et le café, vous garantissent un haut niveau de performance, même en pleine effervescence. Oubliez le calvaire du nettoyage à la fin d'une journée éprouvante! Lancez le programme de nettoyage entièrement automatique et suivez simplement les indications que vous donne votre machine. Un jeu d'enfant... et un repos bien mérité. La Coffee Celebration «BC» est également disponible avec un module de préparation de lait, à disposer sous le comptoir.

▼
This high performance all-rounder impresses by its capacity to produce large amounts of coffee of outstanding quality. The 3 boilers for hot water, steam and coffee ensure that the machine's performance remains at a consistently high level even when your business is running full throttle. The fully automatic cleaning programme will relieve you of the daily task of cleaning the system at the end of a strenuous day; start the program by means of the user-friendly display and the system will take care of the rest. This model is also available with an undercounter milk system.



«BCL» – La maîtrise de la préparation du lait. "BCL" – The compact milk system.



Cette unité aussi parfaite par sa technique que par son esthétique satisfait le moindre de vos désirs. Elle vous permet de proposer à vos clients un très large éventail de produits, tout en vous garantissant une fiabilité sans faille. La Coffee Celebration «BCL» est équipée d'un module de préparation du lait qui réfrigère le lait. Ce module breveté par Schaerer, permet d'optimiser la fraîcheur du produit servi, tout en assurant une hygiène irréprochable. Lait froid, lait chaud, mousse de lait... vous pouvez servir une impressionnante palette de produits lactés. Pour vous faciliter la gestion de votre réservoir de lait (7 litres), vous disposez d'un système de balance intégrée qui vous avertit quand un remplissage est nécessaire.



This technically and aesthetically perfect unit leaves nothing to be desired. It comes equipped with a high standard milk system that ensures the continuous cooling of the milk (and thus its hygienic integrity) from the fridge until it enters the head of the frother for instantaneous processing. Cold and hot milk can be served as well as the creamy compact milk froth required for the perfect cappuccino. The integrated milk level controller will notify you in advance when the seven litre milk container needs refilling.



Options, couleurs, combinaisons: c'est vous qui choisissez.
Options, colours, combinations. The choice is yours.



Notre vaste choix d'options et d'accessoires vous permet de composer sur mesure votre Coffee Celebration. Tous les modèles (C, BC, BCL) peuvent être combinés suivant vos besoins, pour composer des unités particulièrement performantes. Vos clients seront enthousiasmés:

- 5 couleurs différentes disponibles
- 2 moulins supplémentaires sur les modèles BC et BCL (jusqu'à 4 moulins en tout), pour permettre le traitement de différentes sortes de café
- Fonctionnement sur réseau d'eau ou via un kit autonome (réservoir d'eau fraîche et réservoir d'eau usée)
- Système de préparation de lait intégré à la console du buffet sur tous les modèles (capacité de traitement: jusqu'à 15 litres)
- Possibilité de connexion à tous les systèmes usuels de décompte
- Chauffe-tasses d'une contenance moyenne de 100 tasses.
- Chauffe-tasses rapide
- Éclairage du cadre à tasses
- Éjection du marc de café intégrée au buffet
- Montage sur chariot à roulettes
- Version self-service disponible



The members of the Coffee Celebration Family can be outfitted according to your every wish. This is made possible by an expansive selection of options and accessories. All models, including cup warmers, can be variously combined to create the perfect unit for your needs. Your customers will be thrilled:

- 4 different main unit colours
- 2 additional grinders for models "BC" and "BCL" to permit yet further coffee varieties
- Fixed plumbing and reservoir operation
- Undercounter milk system for the models "C" and "BC" (for processing up to 15 litres of milk)
- Existing connections for all commercially available accounting systems
- Cup warmer with an average capacity of around 100 cups with cup baskets in various sizes
- Rapid cup warmer
- Cup rack lighting
- Undercounter coffee grounds disposal bin
- Catering cart mounting
- Self service models



Plus que de simples composants.
Technologically unique. Down to the smallest detail.



La technologie du café

Nos produits, comme par exemple la Coffee Celebration, sont élaborés selon les technologies les plus modernes et sont basés sur de nombreuses années d'expérience ainsi que l'amour du détail. Sa conception précise – à l'intérieur comme à l'extérieur – séduit au même titre que la distance maximale entre chauffe-eau et moulin ou jusqu'à quatre moulins pour moudre et mélanger. Le résultat: un café comme vous l'aimez.



Coffee technology

You will find the latest technology, a wealth of experience and a love for detail in all of our products, and particularly the Coffee Celebration. This coffee machine's simple and elegant construction – inside and out – is just as winning as its separately arranged boiler and grinder and the option of using up to four grinders at a time for grinding and blending. The result: coffee the way you like it.



La technologie du lait

Constamment à la recherche du progrès, Schaerer a toujours une longueur d'avance et détient plus de 30 brevets mondiaux. Y compris pour le système de lait perfectionné de la Coffee Celebration, qui allie tous les avantages des deux meilleurs systèmes existants jusqu'à présent. Il garantit une température de refroidissement constante du lait depuis le réservoir jusqu'à la tête moussante, il est hygiénique et facile à nettoyer.



Milk technology

Continuous research is the foundation of progress. Holder of more than 30 global patents, Schaerer is always a step ahead. Its success includes a patent for the perfected milk system in Coffee Celebration, a system that incorporates the best aspects of all the existing market solutions. It cools the milk from the reservoir to the foam jet assembly, it is easy to clean and it meets the highest hygienic standards.



La technologie de service

Vous profiterez longtemps de la Coffee Celebration. Chaque composant essentiel est conçu avec le plus grand soin et garantit une qualité de premier ordre aussi bien en ce qui concerne les matériaux que la fabrication. Toutefois, nous restons à votre disposition pour tout problème éventuel, par téléphone, chez vous dans les plus brefs délais et à l'étranger par le biais de nos nombreux partenaires.



Service technology

The Coffee Celebration machine will be a source of pleasure for many years to come. Each of its key components is manufactured with great care and guarantees the highest quality – both in terms of design and the materials used. However, should the unexpected occur, assistance is but a telephone call away. We will promptly send a service technician to assist you from our own organisation or one of our many partners worldwide.



Schaerer: l'amour du café, le sens du service. Perfect exterior. Superior interior.



Compétence en matière de café

Le café chatouille les sens: le parfum des grains fraîchement moulus, l'arôme subtil d'un café parfaitement préparé stimulent à la fois l'odorat et le goût. Dans notre Coffee ompetence Centre, nos spécialistes travaillent en main dans la main avec nos techniciens. Ils partagent leur savoir et leur expérience non seulement avec eux, mais également avec nos clients et nos partenaires.



Coffee Competence

Coffee touches the senses; the scent of freshly ground coffee beans and the taste of a perfectly brewed cup of coffee are a veritable treat for nose and palate. In addition to working hand in hand with the engineers at our «Coffee Competence Centre», our coffee specialists also share their knowledge and experience with our customers and partners.



Compétence en matière de lait

Caffè Latte, Latte Macchiato, Cappuccino: le lait et la mousse de lait sont des composants essentiels de ces breuvages ainsi que d'autres boissons tout aussi appréciées. C'est la raison pour laquelle nous vouons une attention toute particulière à la conservation hygiénique et au traitement du lait frais. Nos experts en café ainsi que nos techniciens travaillent en étroite collaboration afin de trouver de nouvelles solutions qui sauront convaincre nos clients.



Milk Competence

Caffè latte, latte macchiato, cappuccino; milk and milk foam are indispensable components in these and other beloved beverages. For this reason, we have dedicated ourselves to the subject of fresh milk, its processing and the preserving of its hygienic integrity. Our coffee experts and engineers work together to develop leading edge solutions to meet the needs of our customers.



Compétence en matière de conseil et de service

Un produit Schaerer, c'est l'assurance de toujours être bien conseillé – avant et après l'achat, car nous attachons une grande importance à la maintenance. Il en est de même de la formation permanente de notre personnel. Ce n'est qu'ainsi que nous pouvons répondre en partenaires compétents à nos propres exigences et à celles de nos clients. De nombreuses enquêtes réalisées auprès de nos clients le prouvent d'ailleurs.



Advisory and Service Competence

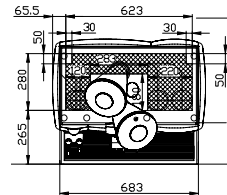
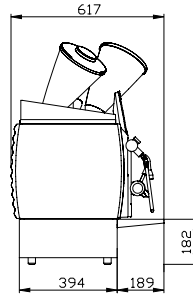
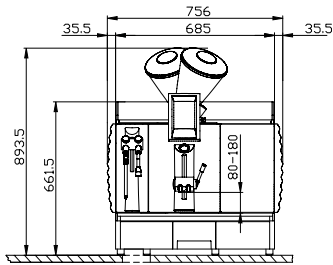
The owners of Schaerer products can count on expert support before and after making their purchases. This is because we place great emphasis on service. Just as we do in regular training programmes for our staff members. Only this sort of commitment will enable us to be a competent partner and to do justice to our own expectations and those of our customers. Our success is confirmed by our regular customer surveys.

Esquisses techniques

Dimensions

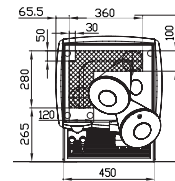
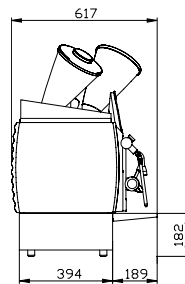
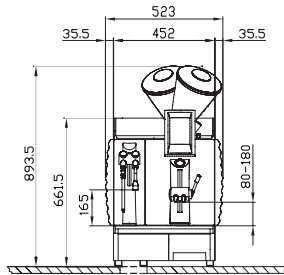
Schaerer Coffee Celebration BCL

- ▶ Café, eau chaude, vapeur, lait
- ▶ Coffee, hot water, steam, milk



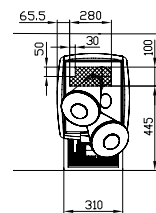
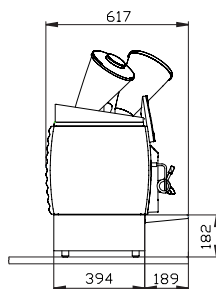
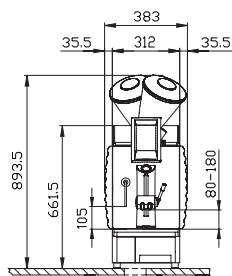
Schaerer Coffee Celebration BC

- ▶ Café, eau chaude, vapeur
- ▶ Coffee, hot water, steam



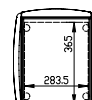
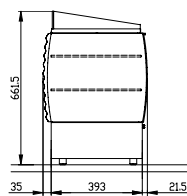
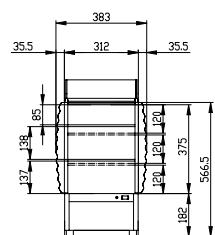
Schaerer Coffee Celebration C

- ▶ Café, option eau chaude ou vapeur
- ▶ Coffee, optional hot water or steam



Schaerer Coffee Celebration W

- ▶ Rechauffeur de tasses
- ▶ Cup warmer



Head office
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 – Antwerpen
Belgium

T + 32 (0) 3 828 11 28
F + 32 (0) 3 820 90 90
info@schaerer.be

www.schaerer.com

