

Schaerer Siena 2

Un format compact pour un cappuccino de grande qualité.
Great cappuccino taste from a compact machine.





Un excellent café en toute simplicité.

Enjoy a quality coffee.



Tasse après tasse, un goût exquis et une mousse délicieuse. La Schaefer Siena 2 permet de réaliser de nombreuses préparations de café sur simple pression d'une touche. Résultat: une qualité exceptionnelle et un grand confort d'utilisation.

Délicieuse, cette mousse de lait fraîchement préparée! Un cappuccino sur simple pression d'une touche: la Siena 2 est équipée d'un mousser intégré pour cappuccino qui fait merveille. Crémeuse, la mousse de lait est un régal pour les yeux comme pour le palais! Dans un frigo spécial situé à côté de la machine, le lait est conservé au frais et dans des conditions d'hygiène optimales.

Nos boissons à base de lait satisfont aux normes et aux exigences internationales en matière d'hygiène, lors de la préparation et du nettoyage.

Au bureau ou partout ailleurs, la Schaefer Siena 2 vous permet de déguster un cappuccino fraîchement préparé et d'une qualité toujours égale. La Siena 2 prépare jusqu'à 50 tasses par jour de délicieuses boissons au café.



Exquisite taste and the finest crema cup after cup: the Schaefer Siena 2 creates popular coffee beverages of first-class quality at the press of a button.

Delicious, freshly foamed milk! Cappuccino at the press of a button: the Siena 2 comes with an integrated cappuccino foamer that lets you work miracles with coffee. Delicate, creamy milk foam is simply essential – because the visual impression is part of the cappuccino experience. The milk is kept cool and hygienic in a milk cooler directly next to the machine.

Our milk processing equipment meets international norms and standards of hygiene with respect to both processing and cleaning.

For quality coffee you can depend on, whether at a snack bar or in an office setting – the Schaefer Siena 2 lets you enjoy fresh cappuccino just about anywhere. With the Siena 2 you can make up to 50 cups of the finest premium coffee drinks per day.



Un savoir-faire professionnel pour de savoureux cappuccinos.

Professional technology for outstanding cappuccino.

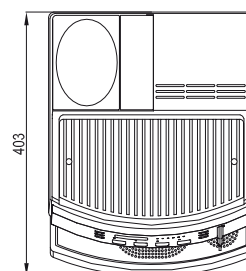
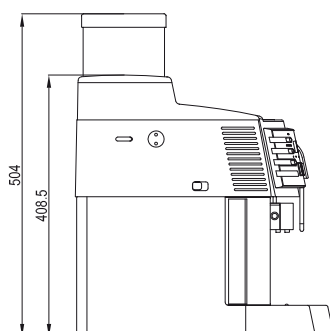
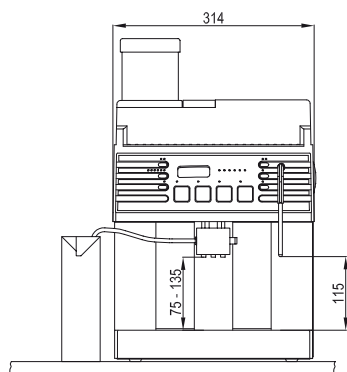


La Siena 2 est une machine à café performante pour les petites entreprises de tous les secteurs. Elle est fabriquée à partir de composants de machines à café professionnelles entièrement automatiques.

- ▶ «ONE TOUCH Cappuccino»: de délicieux cappuccinos sur simple pression d'une touche.
- ▶ Double dispositif d'écoulement du café, réglable en hauteur.
- ▶ Mouture délicate et silencieuse des grains de café grâce à des moulins spéciaux.
- ▶ Hygiène irréprochable grâce à un programme de nettoyage et de détartrage automatique.
- ▶ Instructions en 14 langues.
- ▶ Dosage automatique de l'eau pour la préparation du thé.
- ▶ Module «Décaféiné» pouvant aussi être utilisé pour préparer une autre sorte de café.
- ▶ 5 touches pour programmer individuellement d'autres produits.
- ▶ Préchauffage passif du support de tasses.
- ▶ Alimentation en eau par réservoir ou raccordement fixe.
- ▶ Réservoir à grains standard (300g).

Options

- ▶ Capacité du réservoir à grains pouvant être augmentée à 600g.
- ▶ Automates à prépaiement avec jetons.



The Siena 2 is a high-performance coffee machine for smaller businesses in all sectors – made with components designed for professional-calibre fully automatic machines.

- ▶ “One-touch cappuccino”: delicious cappuccino beverages at the press of a button.
- ▶ Height-adjustable double coffee spout.
- ▶ Special grinders grind beans gently and with a minimum of noise.
- ▶ Impeccable hygiene thanks to the automatic cleaning and decalcification program.
- ▶ Simple instructions in 14 languages.
- ▶ Perfect portions of tea water automatically dispensed.
- ▶ DECAF/powder dispenser.
- ▶ 5 individually programmable product buttons.
- ▶ Integrated cup warming tray.
- ▶ Water tank or mains water operation.
- ▶ Standard 300g bean container.

Options

- ▶ Larger bean container (up to 600g).
- ▶ Coin-chip validator.

Headquarters

M. Schaerer AG

Gewerbestrasse 15
CH - 3302 Moosseedorf
Phone + 41 (0) 31 858 51 11
Fax + 41 (0) 31 858 51 40
info@schaerer.com

Schaerer USA Corporation

2900 Orange Ave., Suite 102
Signal Hill, CA 90755
Phone + 1 562 989 30 04
Fax + 1 562 989 30 75
info@schaererusa.com

Schaerer Deutschland GmbH

Haugweg 28
D-71711 Murr
Phone + 49 (0) 71 44 998 19 20
Fax + 49 (0) 71 44 998 19 22
info@schaerer-gmbh.de

Schaerer Benelux – Guy van Bogaert

Boomsesteenweg 608
B - 2610 Wilrijk – Antwerpen
Phone + 32 (0) 3 828 11 28
Fax + 32 (0) 3 820 90 90
info@schaerer.be

www.schaerer.com



Version 07.2007