

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

M. Schaerer SA

Schaerer Coffee Vito – la nouveauté pour les petits restaurants, les bureaux et le vending

Moosseedorf, le 12 mars 2009 – **M. Schaerer SA lance la Coffee Vito, un modèle développé à partir de la Schaerer Coffee Factory, une machine à café qui connaît un vif succès. Comme la Coffee Factory dont elle s'inspire, la Schaerer Coffee Vito est proposée en deux versions: lait frais et lait en poudre. Outre son design modifié, elle affiche d'autres nouveautés: un tableau de commande attractif, des bacs à grains grand format et une fonction «Aquaflex», qui permet de passer facilement du réservoir d'eau au raccordement à l'eau courante.**

Lors du développement de la Schaerer Coffee Vito, Schaerer s'est concentré sur les besoins des entreprises privilégiant la qualité plutôt que la quantité, la facilité d'utilisation et un entretien minimal, adaptée aux petits cafés et restaurants, aux bureaux et aux points de vending.

Une multitalent, compacte et facile d'entretien

Le résultat est une machine à café entièrement automatique, d'une largeur de seulement 33 cm, facile d'entretien et souple, et qui n'a rien à envier aux grosses machines hautement performantes en termes de variété des boissons, puisqu'elle permet d'en préparer jusqu'à une quinzaine. L'interface entre la machine et l'homme a fait l'objet de soins particuliers: l'écran tactile grand format, programmable individuellement, est d'une incroyable simplicité. Il interprète en outre les souhaits particuliers de l'utilisateur, exprimés par une simple pression du doigt. D'une contenance de 1,1 kg, les grands bacs à grains demandent un remplissage moins fréquent, ce qui réduit fortement le besoin en personnel. La Schaerer Coffee Vito est de surcroît équipée d'une fonction «Aquaflex» (inversion réservoir d'eau/raccordement à l'eau courante) et peut ainsi être installée partout en un tour de main.

Lait en poudre: idéal pour les self-services

La Schaerer Coffee Vito est proposée en version classique, avec du lait frais, et en version lait en poudre. Cette deuxième version possède bien des atouts, surtout pour les points de vending et autres installations en self-service: tâches de nettoyage et de remplissage réduites au minimum, et moins de contrôles, p. ex. de la durée de validité des produits. La version lait frais est dotée de la technologie éprouvée de l'univers du lait Schaerer; elle permet d'obtenir une mousse de lait extrêmement fine et d'une qualité digne de la haute gastronomie. L'adduction du lait s'effectue grâce à l'appareil Cup & Cool (réfrigérateur et chauffe-tasses), l'élément réfrigérant

My Fridge, ou via l'Under Counter Milk, un système compact de réfrigération pour le lait, à placer sous le comptoir.

Les systèmes entièrement automatiques Choco ou Twin Choco, pour une ou deux sortes de chocolat en poudre, peuvent être intégrés sur l'une ou l'autre des deux versions afin de proposer une palette de boissons encore plus vaste. Tout comme le système combiné à poudre de chocolat et à poudre de lait Choco/Topping.

Des composants de base développés par Schaerer

Comme sur toutes les machines à café Schaerer, les principaux composants techniques de la Schaerer Coffee Vito sont le fruit de développements internes ayant fait leurs preuves des centaines de milliers de fois. Soigneusement coordonnés, ils présentent des avantages décisifs. L'unité de percolation, en matière plastique et non en métal, offre une neutralité absolue au niveau du goût. Les dimensions du chauffe-eau et du moulin à café ont été calculées pour garantir de l'eau fraîche et des grains de café frais à chaque préparation. Un logiciel et un matériel de pointe complètent avantageusement la solide structure technologique de la Schaerer Coffee Vito.

Présentation au salon Internorga 2009

Schaerer présentera la Coffee Vito pour la première fois au salon Internorga de Hambourg, du 13 au 18 mars 2009, halle B2.rdc, stand B2.rdc.205. La Schaerer Coffee Vito sera disponible dès mi-avril 2009.

M. Schaerer SA

Fondée en 1892, et aujourd'hui filiale de la société allemande WMF AG, M. Schaerer SA, est le numéro 1 mondial des machines à café entièrement automatiques pour la restauration. Elle possède le portefeuille de produits le plus complet du secteur et est la seule entreprise à offrir son propre réseau de services dans l'ensemble de la Suisse. Elle dispose d'une présence mondiale, avec trois filiales aux Etats-Unis, en Allemagne et en Belgique et des partenaires sur tous les continents.

Texte et images peuvent être téléchargés sur www.schaerer.com/Presse.

Informations complémentaires:

Peter Althaus, CEO

Téléphone: +41 (0)31 858 52 60 | E-mail: peter.althaus@schaerer.com

M. Schaerer SA | Gewerbestrasse 15 | CH-3302 Moosseedorf | www.schaerer.com

Images



Image 1
Schaerer Coffee Vito, version lait en poudre, avec raccordement à l'eau courante.



Image 2
Schaerer Coffee Vito, version lait frais, avec réservoir d'eau et appareil d'appoint Cup & Cool (réfrigérateur pour 4 l de lait et chauffe-tasses d'une capacité de 90 à 150 tasses).



Image 3
Standard: deux grands bacs à grains d'une contenance de 1,1 kg.



Image 4
Jusqu'à 15 boissons librement programmables: cafés, chocolats et boissons lactées.

Les images peuvent être téléchargées sur www.schaerer.com/Presse.