

MEDIENMITTEILUNG

M. Schaerer AG

Schaerer Coffee Vito – die Neuheit für Kleingastronomie, Büros und Vending

Moosseedorf, 12. März 2009 – **Die M. Schaerer AG lanciert mit der Coffee Vito eine Weiterentwicklung der erfolgreichen Schaerer Coffee Factory. Wie ihre Vorgängerin ist die Schaerer Coffee Vito als Frischmilch- und Pulvermilch-Version erhältlich. Neu sind neben dem Design das attraktive Bedienpanel, grössere Bohnenbehälter und «Aquaflex», eine neue Funktion für die einfache Umschaltung von Wassertank auf Festwasseranschluss.**

Bei der Entwicklung der Schaerer Coffee Vito standen für Schaerer vor allem die Bedürfnisse jener Betriebe im Fokus, bei denen in erster Linie nicht Quantität, sondern Qualität, eine einfache Bedienung und ein möglichst geringer Unterhaltsaufwand zählen: kleine Cafés und Restaurants, Büros und Vending-Stationen.

Kompaktes, pflegeleichtes Multitalent

Das Resultat ist ein nur 33 cm breiter, pflegeleichter und flexibler Vollautomat, der hinsichtlich Vielfalt den grossen Hochleistungsmaschinen in nichts nachsteht und bis zu 15 verschiedene Getränke bietet. Besonderes Augenmerk wurde auf die Schnittstelle zum Menschen gelegt; der grosszügige, individuell programmierbare Touchscreen kommuniziert glasklar und liest dem Benutzer auch Spezialwünsche von den Fingerspitzen ab. Die grossen Bohnenbehälter mit 1,1 kg Fassungsvermögen müssen weniger oft nachgefüllt werden und machen den Betrieb wesentlich personal-unabhängiger. Schaerer Coffee Vito ist zudem mit «Aquaflex», der Festwasser-Tankwasser-Umschaltung, erhältlich und somit im Nu überall einsatzbereit.

Pulvermilch: Ideal für die Selbstbedienung

Die Schaerer Coffee Vito ist neben der klassischen Frischmilch- auch in einer Pulvermilch-Version erhältlich. Diese Version hat vor allem im Vendingbereich und anderen unbedienten Einsatzorten grosse Vorteile: minimaler Aufwand für Nachfüll- und Reinigungsarbeiten und weniger Kontrollen z.B. in punkto Haltbarkeit. Die Frischmilch-Version ist mit der bewährten Technologie des Schaerer Milchuniversums ausgerüstet und bietet feinsten Milchschaum und Getränkequalität auf höchstem Gastronomie-Niveau. Die Frischmilchzufuhr erfolgt über Cup & Cool (Milchkühlgerät und Tassenwärmer in einem), das Milchkühlgerät My Fridge oder über Under Counter Milk, die platzsparende Milchkühlung unter der Theke.

Bei beiden Versionen können Choco oder Twin Choco, die vollautomatischen Systeme für eine oder zwei Sorten Schokoladenpulver für zusätzliche Getränkevielfalt integriert werden. Ebenfalls erhältlich ist Choco/Topping, ein Kombisystem für Schokoladen- und Milchpulver.

Kernkomponenten aus Eigenentwicklung

Die zentralen technischen Komponenten der Schaerer Coffee Vito sind – wie bei allen Schaerer Kaffeemaschinen – sorgfältig aufeinander abgestimmte und hunderttausendfach bewährte Eigenentwicklungen mit entscheidenden Vorteilen. Die aus Kunststoff statt aus Metall gefertigte Brüheinheit ist absolut geschmacksneutral. Die Volumen von Boiler und Mühle sind so dimensioniert, dass jederzeit frisches Wasser und frische Bohnen zur Verarbeitung kommen. Abgerundet wird das stabile technologische Innenleben der Coffee Vito durch modernste Soft- und Hardware.

Präsentation an der Internorga 2009

Schaerer präsentiert die Coffee Vito erstmals an der Internorga in Hamburg vom 13. bis 18. März 2009, Halle B2.EG, Stand B2.EG.205. Die Schaerer Coffee Vito ist ab Mitte April 2009 erhältlich.

M. Schaerer AG

Die 1892 gegründete M. Schaerer AG ist heute im Konglomerat mit der deutschen WMF AG weltweit die Nr. 1 für vollautomatische Kaffeemaschinen für die Gastronomie. Sie verfügt über das grösste Produktportfolio aller Kaffeemaschinenhersteller und bietet als einziges Unternehmen ein eigenes, gesamtschweizerisches Servicenetz an. Sie ist weltweit präsent mit drei Tochtergesellschaften in den USA, in Deutschland und Belgien sowie mit Partnern auf allen Kontinenten.

Text und Bilder stehen Ihnen unter www.schaerer.com/Presse zum Download zur Verfügung.

Weitere Informationen:

Peter Althaus, CEO

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

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

Bilder



Bild 1
Schaerer Coffee Vito Pulvermilch-Version mit Festwasseranschluss.



Bild 2
Schaerer Coffee Vito Frischmilch-Version mit Wassertank und Beistellgerät Cup & Cool (Kühlschrank für 4 l Milch und Tassenwärmer für 90-150 Tassen).



Bild 3
Standardmässig zwei grosse Bohnenbehälter à 1,1 kg.



Bild 4
Bis zu 15 frei programmierbare Kaffee-, Schokoladen- und Milchgetränke .

Die Bilder stehen Ihnen unter www.schaerer.com/Presse zum Download zur Verfügung.