

Schaerer Coffee Factory

Kaffee- und Schokospezialitäten mit Frisch- oder Pulvermilch auf Knopfdruck

Die Schaerer Coffee Factory ist der erste Kaffeevollautomat aus dem Hause Schaerer bei dem der Kunde zwischen einem Frischmilch- und einem Pulvermilchmodell wählen kann. Bis zu zwölf verschiedene Kaffee- und Schokospezialitäten können einfach auf Knopfdruck zubereitet werden. Die Maschine ist mit ihrer geringen Breite von 330mm und der grossen Produktvielfalt die ideale Wahl für den Vendingbereich, kleinere Gastronomie-Betriebe und den Bürobereich.

Der neue Kaffeevollautomat aus dem Hause Schaerer lässt bezüglich trendigen Kaffee- und Schokogetränken keine Wünsche offen. Beispielsweise Latte Macchiato, Cappuccino oder auch Moccaccino können einfach auf Knopfdruck und mit einem perfekten Milchschaum ausgegeben werden.

Der leistungsfähige, mit dem Designerpreis "red dot award 2005" ausgezeichnete Kaffeevollautomat, welcher mit **330mm nur etwas breiter ist als ein Blatt Papier im A4 Querformat**, findet auf jeder Theke Platz. Die Maschine ist standardmässig bereits mit zwei Mühlen ausgerüstet, die Bohnenbehälter mit einem Fassungsvermögen von 500g oder 1000g (Option) können einfach nachgefüllt, demontiert und gereinigt werden. Bei der Milchpulvermodell-Version kann zudem optional ein Twin-Pulverbehälter (Schoko- und Milchpulver) installiert werden.

Die Maschine wird über den integrierten Wassertank (Fassungsvermögen 4.5 Liter) oder über einen Festwasseranschluss betrieben. Das Touchdisplay und die grossen Produktwahl-tasten sind einfach zu bedienen. So kann der Kunde bereits die Erstinstallation der Maschine mit Hilfe der Angaben auf dem Display Schritt für Schritt selber ausführen. Die Beschriftung des Bedienerfeldes kann der Kunde ebenfalls selber vornehmen, die Vorlage dazu ist auf www.schaerer.com verfügbar zum anpassen an die eigene Produktauswahl. Das Dokument wird dann ausgedruckt und dem Bedienerfeld hinterlegt.

Zwei einzigartige Qualitätstasten sorgen für zusätzlichen Bedienkomfort: Der Kunde kann einerseits die Stärke des Kaffeegetränkes selber einstellen (Barista Taste) und kann andererseits vor dem Bezug des ersten Getränkes die Maschine auf Knopfdruck vorheizen (Vorwärm-Taste). Der höhenverstellbare Auslauf (70 - 200mm) wurde so konstruiert, dass von der kleinen Espressotasse bis zum grossen Kaffeekrug alle Gefässe gefüllt werden können.

Dreistufiges Wartungskonzept

Bei der Entwicklung der Maschine wurde speziell auf eine einfache Bedienung und Unterhalt geachtet. Einen zusätzlichen Vorteil bietet das einzigartige, dreistufige Wartungskonzept:

Erste Stufe

Der Kunde nimmt die Maschine selbständig in Betrieb und führt einfache Wartungs- und Reinigungsarbeiten selber aus.

Zweite Stufe

Der Kunde führt einfache Pflegearbeiten selbständig aus.

Dritte Stufe

Nach frühestens zwei Jahren oder 30'000 Getränkebezügen führt der Kundendienst den Austausch von mechanischen Teilen sowie die Wartung aus.

Frischmilch Modellversion

Cremige Cappuccini und köstliche Latte Macchiato-Getränke werden auf Knopfdruck vollautomatisch zubereitet. Optional kann die Milch in einer Milchgarage innerhalb der Maschine verstaut, gekühlt und hygienisch einwandfrei gelagert werden. Für Unternehmen mit einem grösseren Bedarf an frischer Milch bieten wir eine zusätzliche Milchkühlbox an.

Milchpulver Modellversion

Diese Version eignet sich hervorragend als Selbstbedienungsvariante im Bereich von Bürobetrieben, als Selbstbedienungsvariante oder ganz einfach dort, wo die Milchpulvervariante bevorzugt wird. Mit einem praktischen Twinbehälter kann zudem Milchpulver/Schokolade kombiniert eingesetzt werden.

Optionen und Beistellgeräte

1000g Bohnenbehälter, Twinbehälter für Milchpulver / Schokolade, Milchgarage (für 1-1.5 Liter Milchbehälter), Milchkühlbox, Festwasseranschluss, Frisch- und Restwassertanks zur Montage auf Rollwagen, Unterthecken Satzabwurf, Beleuchtung, Dampfauslauf, Münzprüfer und Kartenleser (MDB), GPRS Datentransfermodul, Modell für den Selbstbedienungsbereich.

M. Schaerer AG

Hauptsitz in Moosseedorf (Bern), Schweiz, konsolidierter Gruppenumsatz CHF 65 Mio., 220 Mitarbeitende

Mit einer klaren Vision, hoch entwickeltem Know-how, hervorragend motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie einer starken Marke verfügen wir über ausgezeichnete Voraussetzungen, um das Bedürfnis nach Qualitätsmaschinen und Kaffeekompetenz zu erfüllen.

Unsere Ambition ist nicht nur hervorragende Kaffee-Vollautomaten herzustellen und zu verkaufen, sondern unsere bestehenden wie potentiellen Kunden als kompetente Partner rund um Kaffeelösungen zu betreuen.

Pressekontakt:

M. Schaerer AG

Urs Steiner

E-Mail: urs.steiner@schaerer.com

Gewerbestrasse 15
CH-3302 Moosseedorf

Telefon: +41 31 858 51 86

Telefax: +41 31 858 51 63