

schaerer
swiss coffee competence

Coffee Club

La petite
qui impressionne



Barista inside

Une pure tentation

Toutes les machines à café Schaerer reflètent notre amour du café, notre longue expérience dans ce domaine et tout le savoir-faire d'un barista.

Espresso, Cappuccino ou Latte Macchiato : tous les détails se coordonnent harmonieusement à l'intérieur de nos machines à café pour ne délivrer que des boissons à la saveur et à l'esthétique dignes des créations faites main par un barista.

Barista inside : pour un café et une mousse de lait irrésistibles. ☘

ENTREZ DANS LE MONDE DU CAFÉ PREMIUM

La Schaerer Coffee Club vous ouvre les portes du monde des professionnels du café. Elle est compacte, séduisante au regard et ne manque de rien. Ce modèle d'entrée de gamme possède tout ce dont vous avez besoin pour préparer de délicieuses spécialités à base de café : technologie de pointe, manipulation enfantine et flexibilité absolue.



Petite, mais impressionnante

Grâce à la Schaerer Coffee Club, vous donnerez un nouvel élan à votre café. Notre « petite dernière » ne séduit pas uniquement le regard, elle propose également un concept d'utilisation innovant et trouve partout sa place grâce à ses dimensions modestes. Regorgeant de technologies Schaerer éprouvées, équipée du système de lait frais Milk Smart et de nombreuses nouvelles fonctionnalités, elle garantit la création de nombreuses spécialités de goût.

Exemple : Grâce au nouveau SteamIT, vous préchauffez les tasses à la température voulue avec un jet de vapeur ciblé pour un café encore meilleur. La Coffee Club, modèle qui vous ouvre les portes du monde professionnel du café, est conçue pour servir 80 tasses par jour et se révèle ainsi idéale pour les établissements de restauration ou les hôtels de petite taille, les magasins ou le libre-service au bureau. ☑



UNE UTILISATION QUI DONNE DU PLAISIR

Manipuler la Schaefer Coffee Club est un jeu d'enfant, de la préparation du café au nettoyage.



Écran tactile intuitif

L'interface utilisateur de la Coffee Club mise sur une utilisation aisée à laquelle on prend plaisir. Le point particulier : vous accédez aux spécialités à base de café directement en balayant l'écran verticalement. Lorsque vous avez sélectionné une boisson, une animation illustre le statut actuel de la préparation. ☑

Le café préféré pour tous

Petit et costaud ou grand et doux ? Tous ceux qui utilisent la machine à café peuvent sélectionner, en quelques mouvements sur l'écran tactile, la taille de la boisson, son intensité, la quantité de lait et de mousse de lait, et ainsi préparer sa boisson préférée et personnalisée ou encore celui des hôtes. Et grâce à l'appli coffeeMysation, vous pouvez même le faire depuis votre smartphone. Il suffit de créer son café préféré et de lancer sa préparation directement dans l'appli. Et pour que le café soit aussi bon la prochaine fois, n'oubliez pas d'enregistrer la recette. ☑

Propre en un tour de main

Le nouveau concept de la Coffee Club réduit considérablement la durée de nettoyage. Afin d'être conforme à l'analyse de sécurité hygiénique HACCP, le nettoyage du système doit être exécuté une fois par semaine. Le système innovant CleanIT permet d'assurer le rinçage quotidien lancé à la désactivation de la machine : raccorder le système de lait à la vapeur, lancer le programme, et terminé ! ☑

Vous avez le choix

Lait frais, en poudre ou les deux. Avec ou sans lance à vapeur pour faire mousser le lait à la main. Un ou deux moulins. Grand ou petit récipient à grains. Bac à marc ou récipient sous comptoir. Raccordement de systèmes de paiement en liquide ou par Paypal. Réservoir ou raccordement direct à l'alimentation d'eau. Avec la Coffee Club, vous prenez toutes les décisions concernant les accessoires. ☑

LA PETITE QUI IMPRESSIONNE

Système de lait frais

Préparation automatique de spécialités à base de café et de lait de qualité

Réceptacle à grains intégré

Hauteur maximale de la machine peu encombrante de 500 millimètres

Système de poudre intégré

Grande variété de boissons sans module supplémentaire

TouchIT™

Interface utilisateur avec fonction de balayage vertical

Silencieuse

Moulins désaccouplés pour une mouture silencieuse

Personnalisation des boissons

Possibilité de régler chaque quantité d'eau, de café et de lait à l'écran

Différentes lances à vapeur

Pour faire chauffer ou mousser le lait manuellement ou automatiquement

Sortie d'eau chaude

Pour la préparation de thés

La Coffee Club dans la restauration, l'hôtellerie et les services traiteur

- Modèle séduisant d'entrée dans le mode du café professionnel.
- Le système de lait Milk Smart prépare automatiquement les spécialités à base de café et de lait.
- En option : Le Powersteam permet de faire mousser le lait manuellement pour une vraie sensation de goût « barista ».
- Utilisation et nettoyage aisés grâce aux animations.
- Extension avec un deuxième moulin pour une plus grande diversité des boissons.
- Extension du réceptacle à grains pour prévoir des quantités de café plus importantes.
- Utilisation flexible grâce à la solution de réservoir ou de raccordement direct à l'eau.

La Coffee Club dans les lieux de convivialité des commerces

- Libre-service aisé grâce à l'interface utilisateur claire.
- Possibilité de publicité à l'écran (images et animations).
- Intégration de la solution de télémétrie M2M Coffee Link.
- Raccordement de systèmes de paiement via l'interface MDB.
- Concept de nettoyage facile, par ex. CleanIT pour le système de lait.
- Design moderne et robuste.

Pourquoi devriez-vous choisir la Coffee Club ?

La Coffee Club au bureau

- Grâce à ses dimensions compactes et à sa hauteur de 50 centimètres, elle trouve même sa place dans la kitchenette si nécessaire.
- Lait frais ou bac à poudre de lait, ou les deux en même temps.
- Réservoir d'eau potable de 4,5 litres avec capteur de niveau de remplissage.
- Libre-service aisé grâce à l'interface utilisateur explicite.
- L'appli coffeeMysation permet à l'utilisateur de personnaliser chaque configuration et sélection de boissons.
- Intégration de la solution de télémétrie M2M Coffee Link.
- Raccordement de systèmes de paiement via l'interface MDB.
- Concept de nettoyage facile, par ex. CleanIT pour le système de lait.



CleanIT

Nettoyage simple comme bonjour du système de lait

SteamIT

Un jet de vapeur ciblé réchauffe la tasse

Porte-tasse rabattable

Hauteur de distribution variable de 175 et 100 millimètres



UN ENSEMBLE INTELLIGENT

Équipement standard



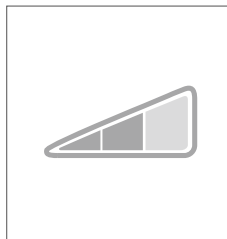
TouchIT 7" Interface utilisateur avec fonction de balayage vertical.



Un moulin et un récipient pour 550 grammes de grains.



SteamIT. Le jet de vapeur ciblé qui réchauffe facilement la tasse.



Touche Barista pour régler l'intensité du goût.



Sortie d'eau chaude pour la préparation de thés.



Porte-tasse intégré au bac à marc. Hauteur de distribution normale de 175 mm, jusqu'à 100 mm avec porte-tasse déplié.



Réservoir d'eau potable avec capacité de 4,5 l et capteur de niveau de remplissage.



Bac à marc intégré pour env. 30 gallettes de café.



Clé USB pour une sauvegarde simplifiée des données et des mises à jour du logiciel.



Les animations d'aide à l'utilisation permettent de visualiser les processus importants et facilitent la manipulation.

Options d'extension



Système de lait Milk Smart pour la préparation de spécialités à base de café et de lait et d'une mousse de qualité premium.



Système de poudre avec récipient à poudre intégré de 450 grammes pour une plus grande diversité de boissons.



Extension du récipient à poudre pour une capacité totale de 1 250 grammes.



Second moulin avec récipient intégré pour 550 grammes de grains.



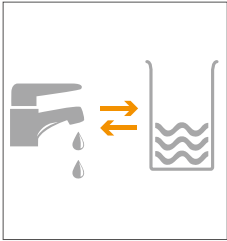
Extension de récipient à grains pour une capacité totale de 1 100 grammes.



Powersteam pour réchauffer et faire mousser manuellement le lait.

CONFIGURATIONS

Options d'extension



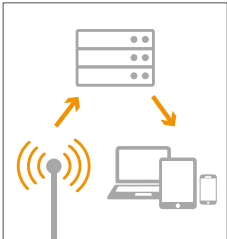
Kit pour un raccordement aisé à l'alimentation en eau.



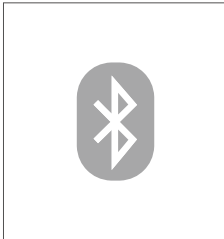
Évacuation du marc sous le comptoir possible avec une simple modification.



Appli coffeeMYsation pour configurer les boissons via le smartphone.



La solution télémétrique M2M Coffee Link fournit de nombreuses informations pour l'assurance qualité, le contrôle et l'optimisation des processus.



Adaptateur Bluetooth pour le raccordement de coffeeMYsation et M2M Coffee Link.



Variante 1

1 moulin, réservoir d'eau fraîche interne, Milk Smart, eau chaude



Variante 2

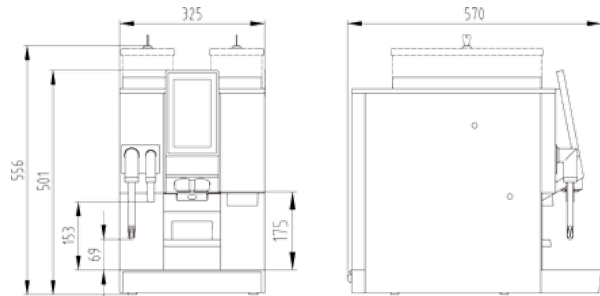
1 moulin, 1 système de poudre, réservoir d'eau fraîche interne, Milk Smart, eau chaude, Powersteam, unité de refroidissement à gauche



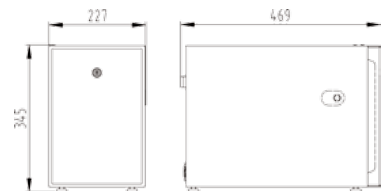
Variante 3

1 moulin, 1 système de poudre, réservoir d'eau fraîche interne, Milk Smart, eau chaude, Powersteam, unité frigorifique sous la machine

CONFIGURATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Schaerer Coffee Club



Unité frigorifique d'appoint



Unité frigorifique sous la machine à café

Catégorie	Équipement et options	Schaerer Coffee Club
Rendement par jour	Rendement quotidien conseillé	80
Rendement par heure	Performances de distribution par heure (café, espresso)	jusqu'à 60
Offre de boissons	Ristretto	s
	Espresso	s
	Café / café crème	s
	Petit pot (250 ml)	s
	Café au lait / bol	s
	Cappuccino	s
	Latte Macchiato	s
	Choclatto	o
	Lait chaud	s
	Mousse de lait chaude	s
	Eau chaude	s
	Vapeur	s
Boisson préparée à base de poudre	o	
Utilisation et distribution	Mode libre-service	s
	Nombre de boissons possibles (programmables)	40
	Hauteur de distribution fixe	175
	Plateforme pour tasse ajustable manuellement	s
	Distribution d'eau chaude séparée	s
	Sortie simple	s
	Sortie double	s (Café)
	Touche Barista	s
	Ajustement de la taille de la boisson	s
Moulin et récipients	1 moulin	s
	2 moulins	o
	Récipient à grains [g]	550
	Récipient à grains élargi [g]	1 100
	Réceptacle pour café moulu	s
Chaudière	Chaudière à eau café	s
	Chaudière vapeur	s
Systèmes de lait et unités frigorifiques	Milk Smart (MS)	s
	Unité frigorifique d'appoint (BKE)	o
Système poudre	Récipient à poudre [g]	450
	Élargissement du récipient [g]	1 250
	Récipient à poudre Twin [g]	2 x 450
	Topping (1x poudre Topping), par ex. poudre de lait	o
	Choco [1 x poudre Choco]	o
Choco/Topping [1x poudre Choco et 1x poudre Topping]	o	
Vapeur	Powersteam	o
	Supersteam	o
Autres options	Chauffe-tasses vapeur SteamIT	s
	Bac à marc (gallettes de café)	30
	Rejet du marc sous le comptoir	o
	Éclairage	s
	Chariot	o
Système de paiement	Systèmes de décompte (MDB-S / DIVA2 / DIVA2 Max)	o
	Contrôleur de pièce et de jeton	o
	Rendeur de monnaie	o
	M2M Coffee Link	o
Couleurs	Noir mat	s
Dimensions	Largeur [mm]	325
	Profondeur [mm]	570
	Hauteur [mm]	501 [556 mm avec extension de récipient à grains et fermeture]
	Poids [kg] (net)	25,5
Alimentation électrique et consommation	1L, N, PE : 220-240V - 50/60Hz	1700 - 2 300 kW/10 -16 A / 3 x 0,75 mm ² ou 3 x 1 mm ²
Alimentation en eau et évacuation	Réservoir à eau potable interne [l]	4,5
	Raccordement à l'eau fixe avec kit d'eau fixe	o

s Standard
o Option

Siège social

Schaerer AG

Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Suisse
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Filiales

Schaerer USA Corporation

2900 Orange Avenue, Suite 102
Signal Hill, CA 90755
États-Unis
info@schaererusa.com
www.schaererusa.com

Schaerer Deutschland GmbH

Siechenlach 1
89173 Lonsee-Urspring
Allemagne
info@schaerer-gmbh.de
www.schaerer-gmbh.de

Schaerer Benelux – Guy van Bogaert

Boomssesteenweg 608
2610 Anvers-Wilrijk
Belgique
info@schaerer.be
www.schaerer.be

