



Schaerer Coffee Soul.

Gestalten Sie Ihre Maschine – bieten Sie Individualität.





Massgeschneidert für Ihr Business.

Die neue Schaerer Coffee Soul kommt in einem komplett überarbeiteten Design daher und ist in zwei Modellen sowie mit drei auswählbaren Benutzeroberflächen erhältlich. So können Sie die Maschine einfach anpassen für verschiedene Einsätze (Personal bedient Gäste, Gäste bedienen sich selbst, interner Gebrauch). Abgerundet wird der kompakte Alleskönner mit modularem Zubehör.



Für wen ist sie gedacht?

Egal, ob Sie ein Restaurant, ein Boutique-Hotel, eine Tankstelle oder einen Convenience Store betreiben oder Ihren Angestellten und Gästen im Büro guten Kaffee servieren möchten: die Schaerer Coffee Soul ist die richtige Maschine dafür. Sie ist vollautomatisch, einfach zu bedienen und lässt sich ganz einfach auf Ihre Bedürfnisse individualisieren.

Sie wählen Ihre Optionen – ganz nach Ihrem Stil.

Sie haben die Wahl – dank unserem neuen 'Select'-Konzept. Noch nie war es so einfach, Kaffee so individuell und einfach zuzubereiten. We love it your way.

Individualisieren Sie Ihre Schaerer Coffee Soul und wählen Sie das Modell, das Ihren Anforderungen entspricht. Ob die Maschine vom Personal oder von Gästen bedient wird: Sie bestimmen die Konfiguration. Dank ihrem modularen Konzept passt sich die Schaerer Coffee Soul ganz Ihren Bedürfnissen an. Fügen Sie Mühle, Bohnenbehälter, Boiler und Kühleinheiten hinzu und wählen Sie die entsprechenden Features, die Benutzeroberfläche, die in drei ver-

schiedenen Optionen zur Auswahl steht. Alle drei GUI sind auf den beiden Modellen kompatibel – Sie haben die freie Wahl.

Gleich doppelt ästhethisch.

Ein schnörkelloses, attraktives Design, das zwei Modelle beinhaltet und damit Raum für Individualität bietet. Sie wählen, was am besten zu Ihnen passt.

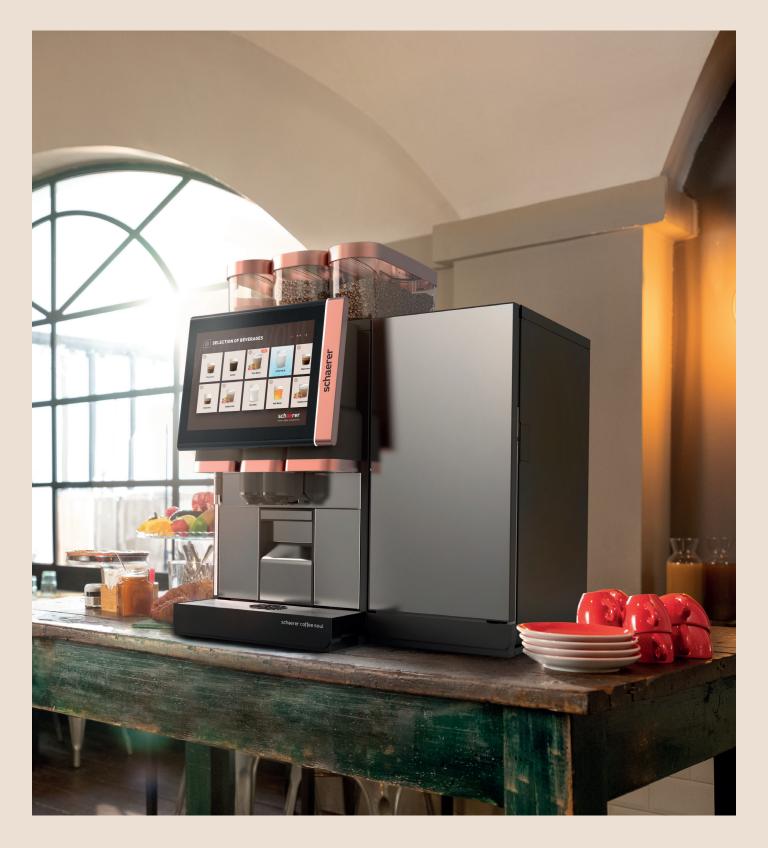


Coffee Soul 10

Trotz ihrem funktionalen und linearen Design fällt diese Kaffeemaschine hinter der Theke auf. Dank dem Bedienmodus ist sie ideal für die Bedienung durchs Servicepersonal.

Coffee Soul 12

Mit ihrer hochwertigen Verarbeitung, den kupferfarbenen Einfassungen und der erlesenen Ästhetik richtet sich dieses Modell der Schaerer Coffee Soul an Kunden, die das Besondere suchen. Sie ist ideal für den Selbstbedienung, die durch zwei spezielle Bedienmodi ganz intuitiv ist. Bei allen Konfigurationen helfen Ihnen Animationen bei den wichtigsten Wartungsvorgängen.



Coffee Soul 12. Ein echter Blickfang.

Auch wenn der Kaffee im Mittelpunkt steht: Mit dem grossen Touchdisplay, den kupferfarbenen Einfassungen und den modernen Edelstahlflächen zieht dieses Modell automatisch die Blicke Ihrer Gäste auf sich.



Modern und einzigartig

Edelstahloberflächen und Kupfereinfassungen verleihen Ihrer Maschine Wertigkeit. Gleichzeitig können Sie beim Gehäuse die Farbe anpassen lassen, so dass die Maschine in Ihrem Firmenbranding strahlt.

YOUR BEVERAGE IS BEING PREPARED CAPACION CAPACION

Das digitale Manometer überwacht in Echtzeit den Brühdruck.



Zwei verschiedene Benutzeroberflächen für die Selbstbedienung

Falls Sie die Maschine zur Selbstbedienung einsetzen möchten, gibt es zwei verschiedene Benutzeroberflächen die sich in der Anwendung leicht unterscheiden:

Im Gäste-Modus ist die Auswahl geführt und selbsterklärend. Ihre Gäste stellen sich den Kaffee in mehreren Schritten individuell zusammen. Dieser Modus ist ideal für den Frühstücksbereich in einem Hotel, in einer Kantine, an einer Tankstelle oder in einem Convenience Store

Im **Stammbenutzer-Modus** gibt es Kurzbefehle. Wer die Maschine regelmässig nutzt, kommt so schneller zum Ziel. Dieser Modus eignet sich hervorragend für ein Büro.

Ein digitales Druckmessgerät sorgt bei beiden Modi dafür, dass alles unter Kontrolle bleibt.

Grosser Bildschirm

Der hochauflösende 12.1"-Bildschirm, der die angebotenen Spezialitäten wirkungsvoll darstellt, **ist auch videofähig. Nützlich für Werbung und Promotionen.**





Passen Sie Auslauf und Beleuchtung an

Ideal für selbstbediente Maschinen: Features wie der Touchless Outlet, der sich automatisch der Tassenhöhe anpasst, und die integrierte Umgebungsbeleuchtung passen die Maschine den Kundenbedürfnissen an.

Coffee Soul 10. Der Star hinter der Theke.

Auch wenn die Schaerer Coffee Soul 10 hinter der Theke oder im Verborgenen arbeitet, wird die Maschine Ihre Kunden mit ihren erstaunlichen, perfekt zubereiteten Kaffeespezialitäten begeistern.



Schlankes Design, hohe Leistung

Die Coffee Soul 10 ist ein echtes Arbeitstier und kann problemlos in einer hektischen Küche oder hinter der Theke platziert werden. Mit ihrer Breite von 33 cm spart sie wertvollen Platz und bietet dennoch stets höchste Qualität.





Ideal hinter dem Tresen

Kompakt und raffiniert bewahrt sie ihren modernen Look und garantiert erstklassige Qualität und Leistung. Ideal für Restaurants, Bistros und Coffee-Shops.





Ideal für diesen Einsatz: der Personal-Modus

Diese Benutzeroberfläche auf dem 10.4"-Bildschirm macht das Leben von Restaurant-Angestellten – auch unerfahrenen – einfacher. Die beliebtesten Getränke lassen sich fast mit einem Knopfdruck zubereiten. Der perfekte Modus, wenn's schnell und einfach gehen soll.

Bieten Sie Getränkevielfalt an.

Profitieren Sie von einem vielfältigen Kaffeeangebot: Sichern Sie sich Ihren Vorteil mit dem spezifischen Zubehör und der patentierten Technologie von Schaerer.



Best FoamTM

Schaerers patentierte Best Foam™
-Technologie hat automatisierten Kaffee
in eine neue Liga gebracht. Auf Knopfdruck erhalten Sie Kaffee auf BaristaNiveau. Ob heiss oder kalt: Sie haben
die Wahl zwischen verschiedenen
Schaumkonsistenzen. Das Resultat: luftig-leichter Cappuccino oder herrlicher
Macchiato.

Flavour Point-Sirupstation

Unter der Theke lässt sich eine Sirupstation mit Platz für bis zu vier Geschmacksrichtungen einbauen. So bieten Sie mehr Varietät und mehr Auswahl.

Hot & Cold

Servieren Sie auch Kaltgetränke in Spitzenqualität. Der Kaffee wird heiss gebrüht und dann automatisch auf 30 bis 35°C gekühlt. So schmelzen Eiswürfel langsamer und der Kaffee behält seinen Geschmack länger.

Twin Milk/Backup Milk

Noch mehr Flexibilität: Bieten Sie zwei verschiedene Milcharten an, zum Beispiel Vollmilch und entrahmte Milch. Dazu stehen Ihnen zwei 4.5-Liter-Behälter in der Kühleinheit zur Verfügung. Backup Milk: Zwei Behälter mit derselben Milch. Ist der erste Behälter leer, wird automatisch zum zweiten gewechselt. Dadurch bleibt die Maschine betriebsfähig und man hat Zeit, den ersten Behälter aufzufüllen.

Pulver

Behälter für Schokoladen- und Milchpulver sowie sonstige Pulvergetränke (statt 3. Mühle) sind in zwei Ausführungen erhältlich: Einzelbehälter für ein Pulver oder Twin Topping-Behälter mit Abtrennung für zwei verschiedene Pulver.

Zusätzliche Kaffeesorten

Bieten Sie eine Auswahl an Kaffeemischungen an: Installieren Sie bis zu drei Bohnenbehälter zu je 1200 g (anstelle von Pulver), und drei hochpräzise, langsam laufende Mühlen. Für mehr Espresso-Vielfalt können Sie speziell geschliffene Mahlscheiben wählen.

Simultanbetrieb

Gleichzeitige Ausgabe von Heisswasser und Kaffee dank drittem Boiler.

Brüheinheiten

Sie können zwischen der 16g- und 30g-Brüheinheit wählen. Die grössere Brüheinheit bietet neue Möglichkeiten für Ihr Kaffeegeschäft, insbesondere für grosse Kaffeegetränkerezepturen mit Double oder Triple Shots. Damit können Sie nicht nur Zeit einsparen, sondern auch Kaffeepulver.

Weniger Sorgen. Mehr Vorteile.

Systemreinigung mit Schaerer ProCare.

Das autonome Systemreinigungskonzept Schaerer ProCare hebt Hygiene, Komfort und Wirtschaftlichkeit auf ein neues Niveau – und das ganz entspannt. Das innovative System kommt ohne Interaktion aus, schliesst dadurch Anwenderfehler aus und gewährleistet effiziente Reinigung auch ausserhalb der Öffnungszeiten.





KOSTENEINSPARUNG

Das Berechnungsbeispiel basiert auf folgenden Annahmen:

- Selbstbedienungsbetrieb
- Betreiber nicht vor Ort
- Betreibereingriff jeden zweiten Tag
- * Die Kosteneinsparungen variieren pro Anwendungsfall, da sie durch diverse Faktoren beeinflusst werden. Gerne kalkulieren wir für Sie Ihr individuelles Einsparpotenzial.



-15 MIN
tägliche Ausfallzeit

BIS ZU -50 %
Betreibereingriffe

-1

ungeplanter Eingriff pro Jahr

Weniger Sorgen. Mehr Einsparung.

- Schnelle Amortisation durch geringere Kosten für Betrieb, Service und Wartung (bis zu 45 %)*
- Geringerer Wasserverbrauch und gute CO₂-Bilanz, weil weniger Eingriffe vor Ort erforderlich sind.

Weniger Sorgen.

Mehr Hygiene.

- Garantierte Verwendung des richtigen Reinigungsmittels in der richtigen Dosierung
- Minimale Ausfallzeiten dank korrekter Reinigung

Weniger Sorgen. Mehr Komfort.

- Programmierbare Systemreinigung
- Reicht für 100 autonome Reinigungszyklen

Wählen Sie Ihre technischen Features aus.

Erstellen Sie Ihre eigene Konfiguration mit intelligentem und perfekt angepasstem Zubehör für jede Anforderung.



Tassenpositionierung

Eine gut sichtbare farbige Tassenpositionierhilfe wird zur korrekten Positionierung bei Einzel- und Doppelauslauf auf dem Tassentisch festgeklemmt. Besonders geeignet für den Selbstbedienungsbetrieb.



Best FoamTM

Schaum auf Barista-Niveau: Ob heiss oder kalt: Dank unterschiedlicher Konsistenzen lässt sich für jeden Kaffee der perfekte Schaum auf Knopfdruck zaubern.



10.4"-Touchscreen

Für Baristas und geschultes Personal: **Der Personal-Modus** ermöglicht eine effiziente Bedienung, beschleunigt Abläufe und unterstützt Animationen.



Pulverbehälter

Ein weiterer Behälter für Schokoladen- und Milchpulver sowie sonstige Zutaten. Sie können auch einen Twin Topping-Behälter für zwei verschiedene Toppings wählen.



Zusätzliche Bohnenbehälter und Mühlen

Bieten Sie eine grössere Auswahl an Kaffeemischungen an mit bis zu drei Bohnenbehältern (statt Pulver) und drei Hochpräzisionsmühlen für je 1200 Gramm.



Zusätzlicher Heisswasserauslauf

Zusätzlich zum Standardauslauf in der Mitte kann optional auch ein separater Heisswasserauslauf für Tee und andere Getränke links in der Maschine gewählt werden. Je nach Konfiguration ist auch Simultanbezug möglich.



Abschliessbar

Sie können Front, Kühleinheit, Bohnen und Pulverbehälter abschliessen – ideal im Selbstbedienungsbetrieb.



12.1" -Video-Touchscreen

Für die Selbstbedienung: Dieses hochauflösende Touch-Display ist videofähig und kann Werbung und Promotionen wirkungsvoll und ansprechend darstellen.



Schaerer Coffee Link: digital und smart

Schaerer Coffee Link ist eine digitale Serviceplattform, die ein leistungsstarkes Echtzeit-Tool für **die Überwachung und Optimierung Ihres Kaffeebetriebs bietet.**



Automatisch oder manuell einstell barer Auslauf

Stellen Sie die Auslaufhöhe manuell oder automatisch je nach Tassenhöhe ein. Möglich sind Höhen zwischen 65 und 185 Millimeter

BEISTELL-GERÄTE:



ProCare

Das effiziente Zwei-Komponenten-System ProCare ermöglicht eine automatische Systemreinigung für bis zu 100 Reingigungszyklen.



Entkalkungssystem Uptime!

Das Entkalkungssystem beugt kalkbedingten Störungen vor und warnt Sie, wenn eine Entkalkung nötig wird. Der mühelose, wirkungsvolle automatische Prozess kann ohne Betriebsunterbrechung laufen.



Dampfstäbe

Powersteam: Manuelles Erhitzen und Aufschäumen der Milch. Autosteam: Vollautomatisches Erhitzen und manuelles Aufschäumen der Milch (Temperatur kann programmiert werden). Supersteam: Vollautomatisches Erhitzen und Aufschäumen der Milch (Temperatur und Schaumbildung können programmiert werden).



Zweiter und dritter Boiler

Für mehr Flexibilität können bis zu drei Edelstahlboiler eingebaut werden: Heisswasser, Dampf und Kaffee können getrennt und gleichzeitig mit unterschiedlicher Temperatur aus**gegeben werden.** Das garantiert höchste Qualität der verschiedenen Getränke.





Flavour point

Eröffnet mit einer Auswahl von vier Sirupsorten ganz neue Möglichkeiten. Die Flavour-Point-Sirupstation befindet sich unter der Theke. Bieten Sie Ihren Kunden eine grössere Auswahl und kreieren Sie neue aromatisierte Rezepturen.



Twin Milk

Erhöhen Sie die Vielfalt Ihres Angebots, indem Sie zwei verschiedene Milchsorten in den 2 x 4,5-Liter-Behältern aufbewahren.



Centre Milk

Eine Kühleinheit, die zwei separate Maschinen mit 1 x 10 Liter versorgt.



Unterthekenkühleinheit

Erweitern Sie Ihre Milchkapazität mit dieser 2 x 10 Liter Untertheken-Kühleinheit, die sowohl als Twin Milk, Centre Milk oder auch als Backup Milk eingesetzt werden kann. Wenn ein Behälter leer ist, schaltet die Versorgung automatisch auf den vollen Behälter um.

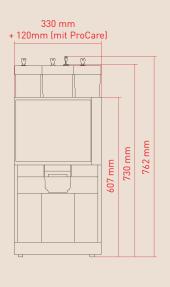


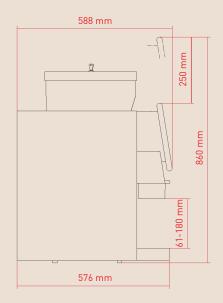
Cup warmer

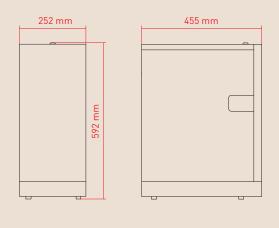
In zwei Ausführungen, schmal, 15-66 Tassen pro Etage, und breit, 22-80 Tassen pro Etage. Halten Sie Ihre Tassen warm und griffbereit, um Ihre Getränke mit der perfekten Temperatur zu servieren. Auch erhältlich in kombinierter Form mit Kühlschrank als Cup&Cool.

Für mehr Details zum spezifischen Zubehör, schauen Sie gerne in unsere Beistellgerätebroschüre.

Konfiguration und technische Daten.





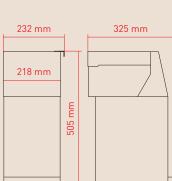


Schaerer Coffee Soul Frontansicht /

Seitenansicht rechts

Kühleinheit

Frontansicht / Seitenansicht rechts

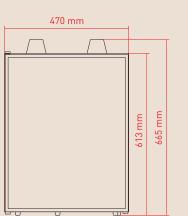


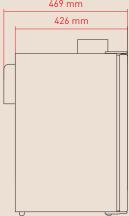




Flavour Point

Frontansicht / Seitenansicht rechts





Unterthekenkühleinheit 2 x10 l

Frontansicht / Seitenansicht rechts

Control Expression of procession of the control of the Control of Cont	Kategorie	Ausstattung und Optionen	Schaerer Coffee Soul 10 und 12
### 1987	Tagesleistung		Bis zu 250
Page	Gatränka	'	
Processor Proc	Octionic		
Patentine Pate		11	
Part			S
Part			
With Americans			
Michae Indicate			
Page			
		Latte Macchiato	0
Part White Par		'	
Author of Month			
Retailed Limits meaned furnice Relayable (Table 1984) accessed Limits Ratice Michical 40 accessed Limits Michical Journ Holis 0 accessed Limits Reference of Michical Journ Holis 0 accessed Limits Bellearung und Ausgabe 10 accessed Limits accessed Limits Bellearung und Ausgabe 10 accessed Limits accessed Limits accessed Limits Anabh recipicher Gertranke [programmanard] 10 accessed Limits accessed Limits Anabh meiglicher Gertranke [programmanard] Accessed Limits accessed Limits accessed Limits Anabh meiglicher Gertranke [programmanard] Accessed Limits accessed Limits accessed Limits Anabh meiglicher Gertranke [programmanard] Accessed Limits accessed Limits accessed Limits Berick Barria Berick Barria accessed Limits accessed Limits accessed Limits Barria Tarria Accessed Limits accessed Limits accessed Limits accessed Limits accessed Limits Barria Limits Accessed Limits accessed Limits accessed Limits			
Michastram heis			
Millerbanam Helinam Indianam Helinam Indianam Helinam Indianam Indian		Kalte Milch	0
Michanisma kall 0 Pubmeyertranse 0 Bedienung und Ausgald Michanisma kall 0 Bedienung und Ausgald Michanisma kall 0 Bedienung und Ausgald Michanisma kall 0 Auszah Chalde manufal kallender 658 Edestheinengen kallender 5 Auszah Chalder manufal kallender 658 Edestheinengen kallender 5 Auszah Chalder manufal kallender 658 Edestheinengen kallender 5 Handerschalter (Inc.) 4 100 Handerschalter (Inc.) 4 100 Eine Statistist (Inc.) 6 100 Bernard (Inc.) 1 100 Bernard (Inc.) 1 <td></td> <td></td> <td></td>			
Pubmembass			
Pubmogration Pubmogration			
Beliahung und Ausphale Real Beliahung und Sentinent (Salbstatesienung), Hausphale Sentinent (Salbstatesienung), Pennoral (Berönnen) (Salbstate			
Assah requirement detranse inorgamenteral 4.00 Assah regulated before and in facilities of the second of the			S
	Bedienung und Ausgabe		
Formation (Part South) 0 Heisenscarlaghe Mit order Initis 5 Ausatroasser (Americanol) 0 Emodastadad 5 Despetastadad 6 Dampfelaustadad 6 Baretar-Taste 6 British (Part Part) 6 Miblen und Behalter 1 Mible 5 3 Miblen (Salt Pulversystem) 0 3 Miblen (Salt Pulversystem) 10 4 Miblen (Salt Pulversystem) 10 5 Miblen (Salt Pulversystem) 10 6 Miblen (Salt Pulversystem) 10 6 Leg-Brücheinheit 1 1 Leg-Brücheinheit 0 2 Leg-Brücheinheit 0 2 Seiter Killehneit Unic oder rechts 0			
Heiswasserlabpide Mite date links 2			
Bongstablakelisteram, Powersteam der Supersteam) s Muhlen und Behätte Auf Molie s Muhlen und Behätte I Molie s Auf Molie 2 Moliten s Benechte Auf und Früherigen e s Belür und Brüheinhiete 1 Heisswasserbolier für Kaffeerfee s s Belür und Brüheinhiete 2 Heisswasserbolier für Kaffeerfee s s Begringen Frührenbeit 1 Heisswasserbolier für Kaffe und Tee (gleichzeitig) o s Dampfeelter 2 Heisswasserbolier für Kaffe und Tee (gleichzeitig) o s Begringen Frührenbeit 2 Heisswasserbolier für Kaffe und Tee (gleichzeitig) o s Michtysteme Bester Kaffe und Tee (gleichzeitig) o s Belür Frühr Seitliche Külkischleitlich soder rechts o o Full vertreibte pulverbehäter [g] mil o o o Pulversystem Pulverbehäter [g] mil o o o o Sonstige Optionen Pulverbehäter [g] mil o o o o <td></td> <td></td>			
Dampfstab Lukoskean, Powersteam oder Supersteam! 0 Muhlen und Behälter 1 Müble c Mühlen und Behälter 1 Müble c 3 Mühlen Islatt Pubersystem! 0 c Botler und Brüherhalter (a) Ausschafter (a) ± 100 Botler und Brüherhalter 2 Heisewasserboller für Kaffee und Tee (gleichzeitg) 0 0 Beller und Brüherhalter 2 Füsswasserboller für Kaffee und Tee (gleichzeitg) 0 0 Die gerühnehtet 2 Füsswasserboller für Kaffee und Tee (gleichzeitg) 0 0 Milchysteme Best Fram? 0 0 Milchysteme Best Fram? 0 0 Milchysteme Best Fram? 0 0 Mutertheke 1 Puber 0 0 Vollertystem Puber (a) 0 0 Santige Optione Puber (a) 0 0 Vollertystem Puber (a) 0 0 Vollertystem Puber (a) 0 0 Vollertystem Puber (a) 0 0 <td>Einzelauslauf</td> <td>S</td>		Einzelauslauf	S
Barista-Taste Section			
Muhlen und Behälter Muhlen a Muhlen in Satt Rubersystem! a c Bullen und Brüheinheiten in Heinerineiten Heinerineiten in Heinerineiten Heinerineiten H			
Mühlen und Behätter 2 Mühlen (salt Pülversystem) a (200 Bennenbehätter (a) 1 200 Bennenbehätter (a) 1 200 Belier und Brüheinheiter 1 Heisswasserbolzer (ür Kaffeze) a (200 Belier und Brüheinheiter 1 Heisswasserbolzer (ür Kaffeze) a (200 Bestier und Brüheinheiter 30 g-Brüheinheit a (200 Bestier und Brüheinheiter a (200 Bestier und Brüheinheiter a (200 Bestier und Brüheinheiter (a) a (200 Bestier und Brüheinheiter (a) a (200 Bestier und Brüheinheit (a) a (200 Bestier			
\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	Mühlen und Behälter		
Mathematical Published Professionascholar für Kaffee/Tee 5 5 5 5 5 5 5 5 5		3 Mühlen (statt Pulversystem)	0
Paper Pape		·	
Boller und Brüheinheiten Auguster für Kaffee und Tee [gleichzeitig] 0 Angenführein 18.4-g-Brüheinheit 0 Milchsysteme Sest Foam™ 19.2 miller (gl. Iml) 0 Milchsysteme Pulverheinheit ilniks oder rechts 0 Twin Milk 0 0 Backup Milk 0 0 Pulversystem 1 Pulver 0 Twin Powder [2 x 1000 g] 0 0 Sonstige Optionen Satzbehälter [klaffeekuchen] 0 Satzbehälter [ksffeekuchen] 0 0 Surbehälter [ksffeekuchen] 0 0 Schaerer Coffeet Link 0 0 E Colle Link 0 0 E Lawer Ponti (UC) 0 0 Mobile Payment 0 0 2nd Screen 0 0 Farben 2poper glossy, Red silky glossy, Black glossy 5 Farben 5poper glossy, Red silky glossy, Black glossy 5 Energiewarsorgung und Leistung 1 N., P.E. 220 – 240 V – 50/60 Hz 2000 – 200 V, 10.4.3.x.1 m² Energiewarsorgung und Leist		ů .	
Dampholier 1	Boiler und Brüheinheiten		
Milchaysteme 30-g-brübeinheit inks oder rechts o Milchaysteme Seitliche Kühleinheit links oder rechts o Milchaysteme Seitliche Kühleinheit links oder rechts o Unterrheike o o Backup Milk o convertient Pulversystem 1 Pulver o convertient Town Forder (z x 1000 g) o convertient Sanstige Optionen Särübhealter (Kaffeskuchen) o convertient Sonatige Optionen Särübhealter (Kaffeskuchen) o convertient Moher Deriversite (Milmm) o convertient convertient </td <td></td> <td></td>			
Milchsysteme Best fram™ Scritiche Kühleinkeit links oder rechts o Untertheke Twin Milk o Pulversystem Pulverhalter [g] Iml 2000/750 Pulversystem Pulverhalter [g] Iml 2000/750 Sonstige Optionen Brühbeschleuniger o Sonstige Optionen Brühbeschleuniger 550 g Satzbehalter [Kaffeekuchen] 550 g Untertheken-Satzdurchwurf o o Hohe Füsse [Ab mm] o o Schaarer Coffee Link o o Hoh & Cold o o Flavour Point [UC] o o Mobile Payment o o Tarben Spezialtarbe a o Farben Spezialtarbe a o Maschinenabmessungen Breite [mm] 330 o Einergieversorgung und Leistung IL, N, PE: 220 - 240 V - 50/60 Hz 2000 - 2400 W, 10 A, 3x 1 m² a Einergieversorgung und Leistung IL, N, PE: 220 - 240 V - 50/60 Hz 2000 - 2000 W, 10 A, 3x 1 m² a a		·	S
Milchsysteme Setitliche Kühleinheit links oder rechts o Untertheke o Tivm Milk o Pulwer Backup Milk c c Pulwersystem 1 Pulwer c c Full Powder (2 x 1000 g) c c Sonstige Optionen Brühbeschleuniger c c Sonstige Optionen Satzbehätter [Kaffeekuchen] c c Hohe Füsse (30 mml) c c c Brüheschleuniger c c c Hohe Füsse (30 mml) c c c Schaerer Coffee Link s c c Hoh & Cold c c c Farben Zend Screen c c Coper glossy, Red silky glossy, Black glossy s s Maschinenabmessungen Breite [mn] 330 c Tiele [mn] 730 c c Energieversorgung und Leistung Li, N, PE: 220 – 240 V – 50/60 Hz 2 200 – 2200 W, 15 A, 3 x 15 mm² 2 <td></td> <td></td> <td></td>			
Untertheke Twin Milk 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Milchsysteme		
Pulver System Twin Milk 0 Pulver System Pulver In June 1 (Parl In			
Pulversystem Pulver 2000/2750 Pulver 0 Twin Powder (2 x 1000 g) 0 Sonstige Optionen Brüheschleuniger 0 Sonstige Optionen 550 g Hohe Füsse (40 mm) 0 Schaerer Coffee Link 0 Hot & Cold 0 Falour Piont (UC) 0 Mobile Payment 0 2nd Screen 0 Schaerer ProCare 0 Spezialfarbe Auf Anfrage Spezialfarbe Auf Anfrage Breite (mm) 576 Höhe [mm] 576 Gewicht (kg) [netto) Ca. 55 Energieversorgung und Eistung 1L, N, PE: 220 - 240 V - 50/60 Hz 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² Eistung 2L, PE: 200 - 220 V 2 - 50/60 Hz 2000 - 2500 W, 10 A, 3 x 1 m² Leistung 3L, N, PE: 380 - 415 V 3N - 50/60 Hz 2000 - 300 W, 16 A, 3 x 1.5 mm² Wasserversorqung und einstorgung u			
Pulverystem 1 Pulver 0 Twin Powder (2 x 1000 g) 0 Sonstige Optionen 6 Rühbeschleuniger 0 Satzbehälter (Kaffeekuchen) 550 g Untertheken-Satzdurchwurf 0 0 Hohe Füsse (40 mm) 0 0 Schaerer Coffee Link 5 0 Hot & Cold 0 0 Flavour Point (UC) 0 0 Auf Screen 0 0 Schaerer ProCare 0 0 Copper glossy, Red silky glossy, Black glossy s Spezialfarbe Auf Anfrage Breite [mm] 330 Höhe [mm] 730 Gewicht [kg] [netto] Ca. 55 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 – 240 V – 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² Leistung 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 3L, N, PE: 380 – 415 V 3N – 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 3L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3		Backup Milk	0
Sonstige Optionen Twin Powder (2 x 1000 g) 0 Sonstige Optionen Brühbeschleuniger 550 g Satzehätter (Kaffeekuchen) 550 g Unterheken-Satzdurchwurf 0 Hohe Füsse (40 mm) 0 Schaerer Coffee Link s Hot & Cold 0 Flavour Point (UC) 0 Mobile Payment 0 2nd Screen 0 Schaerer ProCare 0 Copper glossy, Red silky glossy, Black glossy s Spezialfarbe Auf Anfrage Breite [mm] 330 Tiefe [mm] 730 Energieversorgung und Leistung Tiefe [mm] 730 Eingieversorgung und Leistung Ti., N. P.E. 220 – 240 V - 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 2L, P.E. 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 1800 – 2200 W, 10 A, 3 x 1.5 mm² 3L, N. P.E. 380 – 415 V 3N – 50/60 Hz 300 – 4000 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 4-entsspraung Festwasseranschluss 500 – 4000 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 4-entsspraung Festwasseranschluss 500 – 2000 – 200 A, 20 A, 40 A, 40 A, 5 x 1.5 mm²		-0	
Sonstige Optionen Brühbeschleuniger 0 Satzehälter (Kaffeekuchen) 550 g Untertheken-Satzdurchwurf 0 Hohe Füsse (40 mm) 0 Schaerer Coffee Link 5 Hot & Cold 0 Falour Point (UC) 0 Mobile Payment 0 2nd Szeren 0 Schaerer ProCare 0 Copper glossy, Red siky glossy, Black glossy 5 Spezialfarbe Auf Anfrage Breite [mm] 330 Tiefe [mm] 576 Höbe [mm] 730 Gewicht [kg] [nettol) Ca. 55 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 - 240 V - 50/60 Hz 2000 - 2200 W, 10 A, 3 x 1 5mm² Leistung 3L, N, PE: 380 - 415 V 3N - 50/60 Hz 8700 - 10300 W, 30 A, 3 x 4 mm² Wasserversorgung und - entsorgung und - entsorg	Pulversystem		
Sonstige Optionen Satzbehälter [Kaffeekuchen] 550 g Untertheken-Satzdurchwurf 0 Hobe Füsse [40 mm] 0 Schaerer Coffee Link s Hot & Cold 0 Flavour Point [UC] 0 Mobile Payment 0 2nd Screen 0 Schaerer ProCare 0 Schaerer ProCare 4uf Anfrage Spezialfarbe Auf Anfrage Breite [mm] 330 Höhle [mm] 730 Gewicht [kg] [netto] 0 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 - 240 V - 50/60 Hz Energieversorgung und Leistung 2L, PE: 200 - 220 V 2 - 50/60 Hz Sun, PE: 380 - 415 V 3N - 50/60 Hz 1800 - 2200 W, 10 A, 3 x 1 5 mm² Augenter Serversorgung und Leistung 3L, N, PE: 380 - 415 V 3N - 50/60 Hz 4700 - 5800 W, 25 A, 4 x 2.5 mm² Brestwasseranschluss 5 5 Brestwasseranschluss 5 Schmutzwasserablauf 5		ů.	
Hohe Füsse (40 mm)	Sonstige Optionen		
Schaerer Coffee Link s Hot & Cold 0 Flavour Point (UC) 0 Mobile Payment 0 2nd Screen 0 Schaerer ProCare 0 Copper glossy, Red silky glossy, Black glossy s Spezialfarbe Auf Anfrage Breite Imml 330 Tiefe Imml 730 Gewicht [kg] Inettol Ca. 55 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 – 240 V – 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² Leistung 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 1800 – 2200 W, 10 A, 3 x 1 m² 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 5700 – 4600 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 3L, N, PE: 380 – 415 V 3N – 50/60 Hz 5700 – 400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² Wasserversorgung und entertsorgung und ent			0
Hot & Cold			
Flavour Point (UC) Mobile Payment 0 0 0 0 0 0 0 0 0			
Mobile Payment 0 2nd Screen 0 Schaer ProCare 0 Copper glossy, Red silky glossy, Black glossy 5 Spezialfarbe Auf Anfrage Maschinenabmessungen Breite [mm] 330 Tiefe [mm] 576 Höhe [mm] 730 Gewicht [kg] [netto] Ca. 55 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 – 240 V – 50/60 Hz 2000 – 2200 W, 10 A, 3 x 1 m² 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 1800 – 2200 W, 10 A, 3 x 1 smm² 2600 – 3200 W, 15 A, 3 x 1.5 mm² 3L, N, PE: 380 – 415 V 3N – 50/60 Hz 5700 – 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 4700 – 5800 W, 25 A, 4 x 2.5 mm² Wasserversorgung und -entsorgung Festwasseranschluss 5 Vasserversorgung und -entsorgung Festwasseranschluss 5 Schmutzwasserablauf 5			
2nd Screen 0 Schaerer ProCare 0 Copper glossy, Red silky glossy, Black glossy s Farben Spezialfarbe Auf Anfrage Maschinenabmessungen Breite [mm] 330 Höhe [mm] 576 Höhe [mm] 730 Gewicht [kg] (netto) Ca. 55 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 – 240 V – 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 1800 – 2200 W, 10 A, 3 x 1 mm² 4000 – 2000 W, 15 A, 3 x 1.5 mm² 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz \$700 – 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 4700 – 5800 W, 30 A, 3 x 4 mm² 3L, N, PE: 380 – 415 V 3N – 50/60 Hz 5700 – 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 8700 – 10300 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² Wasserversorgung und entersorgung Festwasseranschluss 5 Schmutzwasserablauf 5			
Farben Copper glossy, Red silky glossy, Black glossy s Spezialfarbe Auf Anfrage Maschinenabmessungen Breite [mm] 330 Tiefe [mm] 576 Höhe [mm] 730 Gewicht [kg] (netto) Ca. 55 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 - 240 V - 50/60 Hz 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 2L, PE: 200 - 220 V 2 - 50/60 Hz 1800 - 2200 W, 10 A, 3 x 1 5 mm² 3L, N, PE: 380 - 415 V 3N - 50/60 Hz 1800 - 2200 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 3L, PE: 200 - 220 V 3 - 50/60 Hz 5700 - 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 3L, PE: 200 - 220 V 3 - 50/60 Hz 4700 - 5800 W, 25 A, 4 x 2.5 mm² Wasserversorgung und entsorgung Festwasseranschluss 5 Schmutzwasserablauf 5			0
Spezialfarbe Spezialfarbe Auf Anfrage Maschinenabmessungen Breite [mm] 330 Tiefe [mm] 576 Höhe [mm] 730 Gewicht [kg] [netto] 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 s m² 2000 W, 10 A, 3 x 1 s m²			
Maschinenabmessungen Breite [mm] 330 Tiefe [mm] 576 Höhe [mm] 730 Gewicht [kg] (netto) Ca. 55 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 - 240 V - 50/60 Hz 2000 - 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 2L, PE: 200 - 220 V 2 - 50/60 Hz 1800 - 2200 W, 10 A, 3 x 1 mm² 2L, PE: 200 - 220 V 2 - 50/60 Hz 1800 - 2200 W, 15 A, 3 x 1.5 mm² 3L, N, PE: 380 - 415 V 3N - 50/60 Hz 5700 - 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 3L, PE: 200 - 220 V 3 - 50/60 Hz 4700 - 5800 W, 25 A, 4 x 2.5 mm² Wasserversorgung und - entsorgung Festwasseranschluss s Schmutzwasserablauf s	Farben		
Maschinenabmessungen Tiefe [mm] 576 Höhe [mm] 730 Gewicht [kg] (netto) Ca. 55 Energieversorgung und Leistung 1L, N, PE: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz 2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m² 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 1800 – 2200 W, 10 A, 3 x 1 mm² 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 1800 – 2200 W, 10 A, 3 x 1 mm² 3L, N, PE: 380 – 415 V 3N~ 50/60 Hz 5700 – 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 3L, PE: 200 – 220 V 3 – 50/60 Hz 5700 – 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 3L, PE: 200 – 220 V 3 – 50/60 Hz 4700 – 5800 W, 25 A, 4 x 2.5 mm² Wasserversorgung und entersorgung Festwasseranschluss s Schmutzwasserablauf s			-
Gewicht [kg] (netto) Ca. 55	Maschinenabmessungen		
Tenergieversorgung und Leistung			
2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 2L, PE: 200 – 220 V 2 – 50/60 Hz 3L, N, PE: 380 – 415 V 3N – 50/60 Hz 3L, N, PE: 380 – 415 V 3N – 50/60 Hz 3L, PE: 200 – 220 V 3 – 50/60 Hz 4700 – 5800 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 8700 – 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 8700 – 10300 W, 16 A, 5 x 1.5 mm² 4700 – 5800 W, 25 A, 4 x 2.5 mm² 8700 – 6400 W, 25 A	Energieversorgung und Leistung		2000 – 2400 W, 10 A, 3 x 1 m ² 3000 – 3600 W, 16 A, 3 x 1.5 mm ²
3L, N, PE: 380 - 415 V 3N - 50/60 Hz 3L, PE: 200 - 220 V 3 - 50/60 Hz 3L, PE: 200 - 220 V 3 - 50/60 Hz 4700 - 5800 W, 25 A, 4 x 2.5 mm² Festwasseranschluss Schmutzwasserablauf s s		2L, PE: 200 – 220 V 2~ 50/60 Hz	1800 – 2200 W, 10 A, 3 x 1 mm ² 2600 – 3200 W, 15 A, 3 x 1.5 mm ²
Wasserversorgung und -entsorgung -entsorgung -entsorgung und		3L, N, PE: 380 – 415 V 3N~ 50/60 Hz	5700 - 6400 W, 16 A, 5 x 1.5 mm ²
Wasserversorgung und -entsorgung -starting und -entsorgung und			
-entsorqung	Wasserversorgung und		
		Externe Tanks für Frisch- und Schmutzwasser	S 0

s: Standard o: Option



Hauptsitz

Schaerer Ltd.

Niedermattstrasse 3 4528 Zuchwil Schweiz info@schaerer.com

Entdecken Sie das weltweite Schaerer Netzwerk und unsere umfassende Kaffeekompetenz, wo immer Sie sind! Mit Tochtergesellschaften und Partnern in über 70 Ländern in Europa, Amerika, Afrika, Asien und dem Pazifikraum.

Finden Sie einen Ansprechpartner in Ihrer Nähe: schaerer.com

Schaerer – ein Unternehmen der Groupe SEB





