



**+** **schaerer**

Coffee comes to life

*Best Foam™*

De nieuwe dimensie  
om melk op te  
schuimen.

# Barista inside

## **Pure verleiding.**

Elke koffiemachine van Schaerer wordt gekenmerkt door onze liefde voor koffie, door onze langjarige deskundigheid in de omgang met koffie en door de ambachtelijke vaardigheden van een barista. Espresso, cappuccino of latte macchiato – in het inwendige van onze koffiemachines grijpen alle details als raderen zo perfect in elkaar en bereiden uw drank zo toe dat de ambachtelijke creatie van een barista qua smaak en uiterlijk wordt geëvenaard. Barista inside – om optimaal te genieten van koffie en opgeschuimde melk – waarvan niemand weerstand kan bieden. 





## MELK, OPGESCHUIMD TOT OP HET HOOGSTE BARISTANIVEAU.

Dankzij Best Foam™ creëert u individuele, op gebruik van melk gebaseerde soorten koffie op het hoogste baristaniveau. Van espresso macchiato via flat white tot cappuccino Fujiyama. Volautomatisch en met een constant hoge kwaliteit.

### Het hoogste genot van koffie met melk.

De perfecte symbiose van room en opgeschuimde melk vormt de kern om uniek van koffie te kunnen genieten.

Daarom heeft bij ons de ontwikkeling van innovatieve applicaties voor de behandeling van melk vanouds een hoge prioriteit. Het revolutionaire melksysteem Best Foam™ vormt de kern van ons in vele jaren vergaarde deskundigheid op het gebied van melkverwerking, en straalt als een nieuwe ster aan het melkfirmament van Schaerer. 






# UNIEKE DIVERSITEIT IN DRANKEN.

Vier de hoge kunst van het toebereiden van koffie en laat u professioneel assisteren. Dankzij Best Foam™ kent uw creativiteit niet langer grenzen. Hete of koude specialiteiten op basis van melk, zelfbedachte creaties, internationale trends of bijzondere wensen van uw gasten kunnen door al uw medewerkers betrouwbaar en in constante kwaliteit worden toebereid.


## Net als met de hand toebereid.

Het revolutionaire, geotrooieerde melksysteem Best Foam™ van Schaerer verhit melk zoals een barista dat doet: met stoom en een uitstekende kwaliteit melkschuim op het hoogste SCAE-niveau. Zo glanzend als zijde, zo wit als sneeuw, uiterst romig en stevig: zo opgeschuimde melk vormt de perfecte basis voor uw koffie/melk-creaties. Daarbij werkt het systeem ongelooflijk snel, ongeacht of u nu een latte macchiato toebereidt of dat u hete en koude dranken afwisselt. 

## Easy Setting Best Foam™.

Het Easy Setting-principe stelt u in staat individuele recepten met wisselende melktemperaturen en schuimconsistenties – heet of houd, dun of dik vloeibaar – te programmeren. U en uw medewerkers hoeven dan alleen nog het desbetreffende 'knopje' op het scherm in te drukken. Kopje na kopje streelt een smakelijke koffie/melk-melange uw gehemelte. 

## Snel schoon te maken.

Bij de ontwikkeling van Best Foam™ stond ondermeer een simpele manier om het systeem schoon te kunnen maken centraal. Het volautomatisch werkende schoonmaakprogramma zorgt binnen tien minuten voor een optimale hygiëne. 

## Best Foam™

Revolutionair,  
geotrooieerd  
melksysteem!

Best Foam™ is er nu voor  
Schaerer Coffee Art Plus.

## TouchIT-Panel

Eenvoudig toebereiding van  
individueel dranken met  
een druk op de knop!

## Productdiversiteit

Poedersysteem voor  
nog meer drankvariaties!



## Uitloop automatisch in hoogte verstelbaar

Zorgt een schone,  
hygiënische afgiftezona!

## Flavour Point

Siroopsysteem met wel  
vier verschillende smaken!



# Best Foam™

VOOR KOFFIECOMPOSITIES  
OP BASIS VAN MELK EN  
MET HET HOOGST DENK-  
BARE BARISTANIVEAU.



Warme chocolademelk

Cappuccino Fujiyama

Flat White

Cappuccino Latte Art

Espresso Macchiato

Latte Macchiato

Cappuccino Atoll

Kinderdroom

Dankzij *Barista inside* tovert u in een handomdraai buitengewone koffie/melk-creaties en verleidt u iedere gast met een uniek moment van genot.



Best Foam™ in vogelvlucht

## ☕ Hete, opgeschuimde melk



vloeibaar romig stevig zeer dik vloeibaar

## ❄️ Koude, opgeschuimde melk



vloeibaar romig en stevig zeer dik vloeibaar

## Optische verschijning

- Romige melkschuim met een zijdeglanzend **sneeuw wit oppervlak**.
- De kwaliteit van de opgeschuimde melk voldoet aan het hoogste **SCAE-melkschuimniveau**.
- Door met stoom te verhitten ontstaat heet melkschuim, dat het handmatig

- opschuimen door een barista benadert (ca. 12% watergehalte in het melkschuim).
- Geen typisch koffiespoor** van een volautomaat, omdat de volgorde van melk- en koffietoebereiding afzonderlijk instelbaar is.
- Het schuim blijft **zeer lang stevig**.

## Sensortechniek

- De perfecte combinatie van room en melkschuim** resulteert in een bijzondere smaaksensatie.
- Romig melkschuim dat ook kleine gasten uitnodigt de lekkere koude of warme melkcreaties **leeg te lepelen**.

## Consistentie

- Duurzaam reproduceerbare kwaliteit** – door elke medewerker.
- Nauwelijks wachttijden**: snel toebe-reiden van een cappuccino en snelle afwisseling van hete en koude dranken.
- Easy Setting** voor een spelend gemakkelijke aanpassing van de bestanddelen van een drank zonder kennis te hebben van de technische processen.
- Buitengewone breed scala schuim-consistenties** (dun tot zeer dik vloeibaar) en verschillende melk-temperaturen zijn op voorhand instelbaar.
- Buitengewone vrijheid qua receptuur** en creatie van nieuwe dranken.





Coffee comes to life

## Hoofdvestiging

### **Schaerer AG**

Allmendweg 8  
CH-4528 Zuchwil  
Zwitserland  
info@schaerer.com

## Dochterbedrijven

### **Schaerer USA Corporation**

2900 Orange Ave., Suite 102  
Signal Hill, CA 90755  
Verenigde Staten van Noord-Amerika  
info@schaererusa.com

### **Schaerer Deutschland GmbH**

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

### **Schaerer Benelux – Guy van Bogaert**

Boomsesteenweg 608  
BE-2610 Antwerpen-Wilrijk  
België  
info@schaerer.be

[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)

