

 **schaerer**

Coffee comes to life

Coffee Art Plus

Topprestaties voor grootse
productdiversiteit



Barista inside

Pure verleiding

In elke Schaerer koffiemachine zit onze liefde voor koffie, onze jarenlange ervaring op het gebied van koffie en de vaardigheden van een barista. Espresso, cappuccino of latte macchiato – in de kern van onze koffiemachines overlappen alle details elkaar perfect en worden producten bereid die de handgemaakte creaties van een barista qua smaak en uiterlijk evenaren kunnen. Barista inside – voor koffie- en melkschuimgenot die niemand kan weerstaan. 

EEN STERK CONCEPT VOOR KIESKEURIGE GENIETERS

De Schaerer Coffee Art Plus biedt topprestaties op elk vlak. Product-diversiteit, kwaliteit van de koffie-melk-producten, het Schaerer melkuniversum, talrijke configuratiemogelijkheden, zeer eenvoudige bediening – met de Coffee Art Plus bent u altijd trendsettend bezig.



Productdiversiteit op het hoogste niveau

De Coffee Art Plus laat alle ruimte voor uw creativiteit bij de creatie van individuele koffie-melk-specialiteiten. Niet alleen voor volwassenen maar ook voor kinderen: met een druk op de knop maakt u heerlijke specialiteiten van koffie, verse melk, melk- en chocopoeder evenals heet water. Van de beste kwaliteit. Voor een extra hoge kwaliteit bij de bereiding van melkschuim zorgt het nieuwe gepatenteerde melksysteem Best Foam™. Mag er nog een extra smaaksensatie bij? Uitgerust met het siroopsysteem Flavour Point verandert de Coffee Art Plus latte macchiato, cappuccino en co. in buitengewone trendproducten. De bereidingswijze van de recepten is uiterst eenvoudig: alle parameters voor de ruim 40 met een druk op de knop beschikbare producten worden exact en individueel geprogrammeerd en in het systeem opgeslagen. +

Alsof deze speciaal voor u is gemaakt

U stelt bijzonder hoge eisen aan een koffievolautoomaat? Wilt met het oog op het spectrum van producten, smaak, prestatie en uitrusting generlei compromissen aangaan? De Schaerer Coffee Art Plus voldoet overal daar, waar deze criteria op de voorgrond staan: in koffiebars, hotels, restaurants of bedrijven van een keten evenals bij de zelfbediening in gemakswinkels of take-aways. +

Het Schaerer melkuniversum

Met de Coffee Art Plus ligt het hele Schaerer melkuniversum aan uw voeten – 's werelds grootste variëteit aan technologieën en toestellen voor melkverwerking. De nieuwste ster in het Schaerer melkuniversum is het revolutionaire gepatenteerde melksysteem Best Foam™. Met Best Foam™ krijgt u hete of koude, zacht glanzende, sneeuw witte melkschuim. Uiterst romig en stevig. Voor individuele melkgebaseerde koffiesamenstellingen van het hoogste barista-niveau. Laat uw gasten nog meer „Barista-feeling” zien door te kiezen voor het Two Step melksysteem – onze variant voor handmatig melk opschuimen. +

Nog meer diversiteit met Flavour Point

Karamel, hazelnoot, vanille, banaan, kokos, tiramisu of chocola: het siroopsysteem Flavour Point van de Coffee Art Plus verwerkt tot wel vier soorten siroop en zorgt voor enorme vrijheden bij de samenstelling van individuele product-specialiteiten. Eén druk op de knop en de realisatie van exotische recepten met steeds dezelfde kwaliteit wordt een kinderspel. Ook de reiniging is uiterst eenvoudig: Indien nodig wordt het systeem automatisch met heet water gespoeld om te voorkomen dat de suiker eventueel gaat kristalliseren. Het TouchIT-display leidt u en uw medewerkers aan de hand van eenvoudige, duidelijke aanwijzingen en animaties door de reiniging. +



DOORDACHTBIJ BEDIENING, HYGIËNE EN DUURZAAMHEID

Hoogste bedieningscomfort. Uiterst eenvoudige reiniging. Energiebalans goed voor beurs en milieu. Zo wordt het dagelijkse werk met de Schaerer Coffee Art Plus meteen nog plezieriger.

Intuïtieve bediening via TouchIT

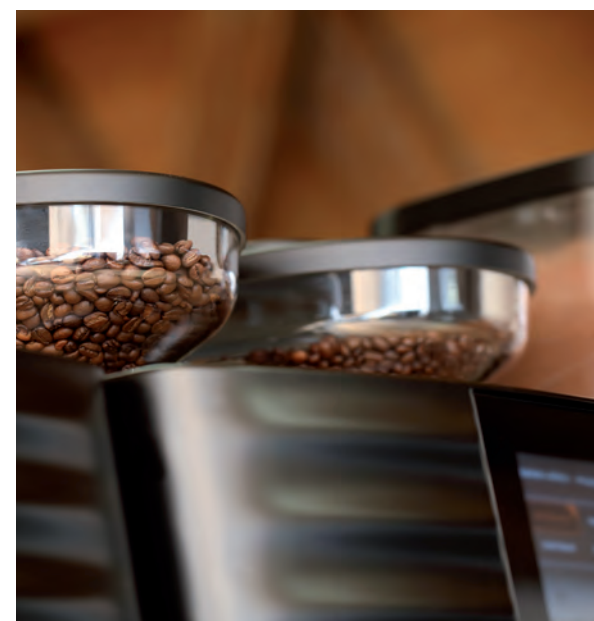
Met het verder ontwikkelde TouchIT pronkt de Schaerer Coffee Art Plus met een intuïtief 7"-touchscreen-bedieningspaneel. Het display is duidelijk en contrastrijk. Hierop zijn alle voor de eenvoudige bediening van de Coffee Art Plus vereiste stappen te zien – van de selectie van de opgeslagen producten tot aan de reiniging van de machine. TouchIT is net zo perfect voor de zelfbediening als voor de toepassing door bediening. De weergave kan via de configuratiepagina individueel worden aangepast. Grotere letters en producttoetsen maken het bij de zelfbediening voor jong en oud gemakkelijk om de koffiemachine te bedienen. Een verder voordeel: De koffie-melk-samenstellingen kunnen nog meer worden geïndividualiseerd en ook een spontane coffeïne-input is dankzij de barista-toets voor het verhogen van de hoeveelheid koffie eenvoudig realiseerbaar. Last but not least ondersteunt u uw marketingacties door deze op het display weer te laten geven. 

Perfekte hygiëne conform HACCP-concept

Alle koffie- en melksystemen van Schaerer voldoen aan de HACCP-hygiëneanalyse en beschikken over een automatisch reinigingsprogramma. De reiniging wordt dankzij eenvoudige instructies en animaties op het TouchIT-beeldscherm kinderspel. Hierbij worden alle elementen, die met koffie en melk in aanraking komen automatisch gereinigd – snel, eenvoudig en veilig. Er kunnen periodieke tussentijdse spoelingen worden geprogrammeerd die voor nog meer veiligheid op het gebied van hygiëne van de Coffee Art Plus zorgen. 

Goed voor beurs en milieu

Minder energieverbruik is in twee opzichten goed: voor uw beurs en voor het milieu. De energiebehoefte van de Coffee Art Plus kon dankzij de volledig geïsoleerde boiler met 30 procent worden gereduceerd. En door het efficiënte verwarmingssysteem en de Power Save Mode – de automatische overschakeling op stand-bymodus als de machine niet wordt gebruikt – wordt het stroomverbruik verder gereduceerd. 



Waarom voor de Coffee Art Plus kiezen?

Voor eenieder die de hoogste eisen stelt aan de kwaliteit en presentatie van dranken

- Topprestaties met tot wel 350 producten per uur met de 400-volt versie.
- Tot dusver ongeëvenaarde kwaliteit van de melkproducten dankzij Best Foam™.
- Grootse productdiversiteit dankzij talrijke uitbreidingsmogelijkheden zoals bijv. Flavour Point.
- De beste kwaliteit.
- Integratie van de telemetrie-oplossing M2M Coffee Link.

Voor koffiebar-exploitanten

- Two Step melksysteem: handmatig of volautomatisch opschuimen van de melk geeft „Barista-feeling“.
- Hoge espressokwaliteit constant en automatisch.
- Aantrekkelijk design.
- Eenvoudige reiniging.

Voor eenieder die zelfbediening aanbiedt

- Optimaal geschikt voor zelfbediening dankzij TouchIT.
- Displaygebruik voor reclameboodschappen/acties.
- Koppeling aan gebruikelijke betalingssystemen.
- Automatisch in hoogte verstelbare uitloop (standaard met Best Foam™) voor een perfecte en schone uitgifte.

FLEXIBILITEIT IN OPDRACHT VAN HET KOFFIEGENOT

Stel een koffiemachine exact zo samen zoals u die al altijd graag hebt willen hebben: De Schaerer Coffee Art Plus biedt u een grote diversiteit aan opties en veel interessante configuratiemogelijkheden.

Schaerer M2M Coffee Link

M2M Coffee Link is verkrijgbaar voor de Schaerer Coffee Art Plus en biedt alles wat u van een productief telemetriesysteem verwacht. Met één druk op de knop worden alle belangrijke gegevens overzichtelijk weergegeven en kunnen deze met behulp van de rapport- en export-functie direct verder worden verwerkt. Van de actuele extractietijd van een espresso via realtime-meldingen, tot aan de koffiemachine-benutting verdeeld over alle locaties. De automatische gegevensoverdracht tussen de koffiemachine en administratie zorgt voor een actieve ondersteuning bij de kwaliteitswaarborg evenals bij de controle en optimalisatie van uw individuele processen. 

Uitrusting voor uw eisen

Bij de uitrusting en configuratie van de Coffee Art Plus hebt u de vrije keus: U kunt bijvoorbeeld twee machines met bijzettoestellen zoals een koppenwarmer, diverse melkkoelunits of een poedersysteem combineren. Als uitrustingsopties kunt u kiezen voor een tweede molen, afsluitbare bonencontainers, bonencontainer in koffiebar-design, een bypass, een Under Counter-droesdoorgang en nog veel meer. Kies voor nog meer comfort een automatisch in hoogte verstelbare uitloop (standaard bij selectie van het melksysteem Best Foam™). 

Gebruik van verse
melk of melkpoeder

Afwisselend, tijdgestuurd
gebruik is ook mogelijk

Touch!T-paneel

Met een druk op de knop
eenvoudige bereiding
individuele producten

Productdiversiteit

Poedersysteem voor nog
meer productvariaties

Best Foam™

Revolutionair
gepatenteerd
melksysteem
optioneel verkrijgbaar

Verschillende
stoompijpen

Om melk handmatig of
volautomatisch op te warmen
en op te schuimen

Automatisch in hoogte
verstelbare uitloop

Zorgt voor een schoon,
hygiënisch afgiftebereik
(standaard met Best Foam™)

Flavour Point

Siroopsysteem met tot wel
vier verschillende
smaken



PRODUCTDETAILS EN BIJZETTOESTELLEN



Productdiversiteit



Tweede molen voor verschillen-
de gebrande koffie en individuele
maalgraad; bonencontainer elk
voor 1 kg.

**Container voor twee soorten
poeder**, bijv. choco en topping.

Container voor één soort poeder,
bijv. choco of topping.

Poedercontaineruitbreiding



Inworp voor gemalen koffie, bijv.
caféinevrije koffie.

Heetwaterpijpje voor maximaal
twee kopjesmaten of druk op de
functie „Houden“.

Barista-toets voor instellen van
de smaakintensiteit.

Productdetails



Paneel met 8 toetsen, vrij
programmeerbaar voor
16 producten.

Paneel met 16 toetsen, vrij
programmeerbaar voor
36 producten.

7"-TouchIT-paneel voor tot wel
40 producten, zelfbedieningsvar-
iant.

Extra toetsen voor heet water en
stoomvarianten



Afsluitbare bonencontainers

**Bonencontainer in koffiebar-
design**.

Bonencontainer uitbreiding voor
2 kg gebrande koffie.

In hoogte verstelbare uitgifte
65 tot 185 mm.



Bypass voor meer efficiëntie
tijdens piektijden of een be-
tere productkwaliteit bij grote
porties.

Koppenwarmer



Bekerdispenser

**Reiniging met display-onder-
steuning**



Hoge poten

Save Data Card slaat gegevens
en recepten op en laadt deze.

Betalingssystemen



Gangbare betalings-, krediet- en
muntsystemen kunnen eenvoudig op
de koffiemachine worden aangesloten.

Muntwisselaar, opening voor-
kant.

Muntwisselaar, opening zijkant.

Dankzij de **grote
veelvoud aan opties**, is de
Coffee Art Plus een machine
voor **genieters, die met compro-
missen geen genoegen nemen.**



MELKUNIVERSUM VOOR DE COFFEE ART PLUS

Wat betreft de diversiteit aan opties voor de melk-bereiding is de Schaerer Coffee Art Plus wereldwijd niet te overtreffen. Met dit model is het hele Schaerer melkuniversum verkrijgbaar. Onafhankelijk aan welke variant u de voorkeur geeft, ze voldoen allemaal aan de HACCP-hygiëneanalyse.



One Step melksystemen

Best Foam™ melksysteem

Het revolutionaire gepatenteerde Best Foam™ melksysteem verwarmt de melk volgens barista-manier met stoom en levert een uitstekende melk-schuimkwaliteit conform SCAE-niveau (Speciality Coffee Association of Europe). Zacht glanzend, sneeuwwit, extreem romig en stevig: het zo gemaakt melkschuim is de perfecte basis voor uw koffie-melk-creaties. Dankzij het „Easy Setting“-principe kunnen individuele recepturen met variabele melktemperaturen en schuimconsistenties worden opgeslagen – heet of koud, van erg vloeibaar tot vast.

CS-koudemelksysteem

Met het beproefde CS-koudemelksysteem bereidt u producten met warme en koude melk evenals koffie-melk-producten. Per product is het mogelijk om de melkschuimkwaliteit en melktemperatuur in te stellen.

Milk Smart

Met het Milk Smart melksysteem is het mogelijk om warme melk- en koffie-melk-producten (geen koude melkproducten) te maken. Per product kunnen de melkschuimkwaliteit en -temperatuur worden ingesteld, transport en verhitte van de melk vindt plaats door middel van stoom.

Two Step stoempippen

Powersteam

- Handmatig melk verhitten.
- Handmatig melk opschuimen.
- Ideaal voor bedrijven met een professionele barista.



Autosteam

- Volautomatisch melk verhitten (programmeerbare temperatuur).
- Handmatig melk opschuimen.



Supersteam

- Volautomatisch melk opschuimen en verhitten (programmeerbare temperatuur en schuimconsistentie).
- Melk opschuimen in kleine hoeveelheden of direct in het kopje.



Bijgeplaatste koelunits



Center Milk

Met dit systeem kunnen twee koffiemachines van melk worden voorzien of twee melksoorten worden verwerkt. Eén melkkoelunit voor twee koffiemachines. Leverbaar als 1 x 8-liter-versie of als 2 x 4-liter-versie. Verkrijgbaar voor Best Foam™, CS-koudemelksysteem en Milk Smart.



Koeling onder de machine

Ruimtebesparende melkopslag onder de koffiemachine of in het buffet voor CS-koudemelksysteem. Capaciteit voor 9 liter.



Cup & Cool

Koppenwarmer en koelunit in één. Capaciteit: ca. 60 koppen op 3 niveaus evenals 4 liter melk. Verkrijgbaar voor Milk Smart.



Under Counter-koelunit

Ruimtebesparende melkopslag onder het buffet met CS-koudemelksysteem of koelunit van klant.



Twin Milk

Koelunit voor twee melksoorten (2 x 4 liter) voor bijv. volle melk en magere melk voor CS-koudemelksysteem en Milk Smart. Meer productdiversiteit!



Bijgeplaatste koelunit



Bijgeplaatste koelunit met compressor

CONFIGURATIES



Basisapparaat

Basisuitvoering Schaerer Coffee Art Plus (SCA P) met een boiler.



Ruimtebesparend

SCA P met 3 boilers, touchscreen, CS-koudemelksysteem en koeling onder de machine, uitermate geschikt voor de zelfbedieningsmodus.



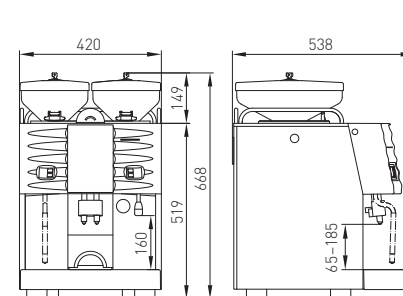
Coffee Shop

SCA P met 3 boilers, stoompijp „Powersteam“ voor de professionele barista, hier met bonencontainer in koffierbar-design.

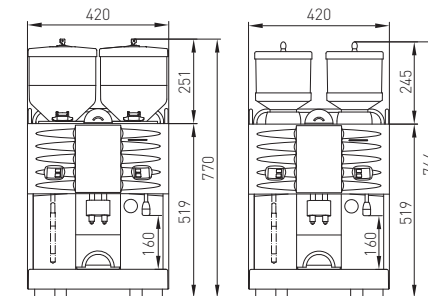


Volledige uitrusting

SCA P premiumuitrusting met Best Foam™ melksysteem, autosteam, Flavour Point, poedersysteem (Twin Choco) en koppenwarmer.

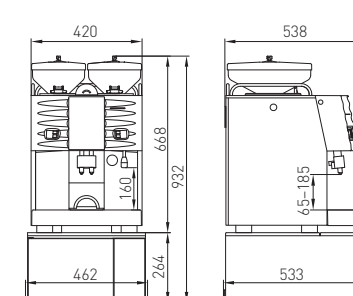


Schaerer Coffee Art Plus

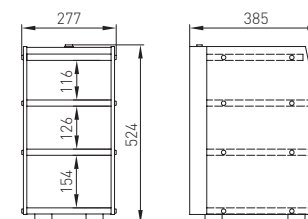


Bonencontainer-uitbreiding

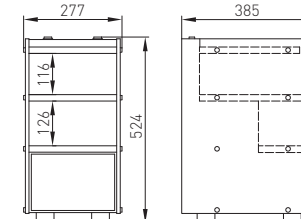
Bonencontainer in koffiebar-design



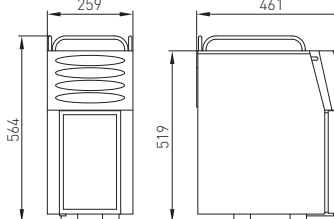
Koeling onder de machine



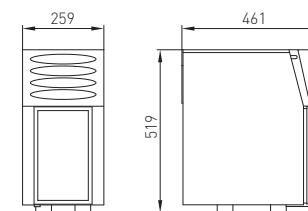
Koppenwarmer



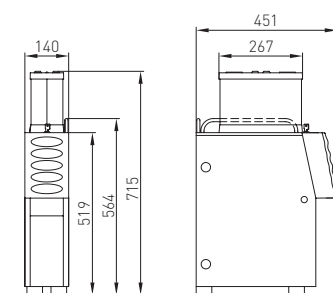
Cup & Cool



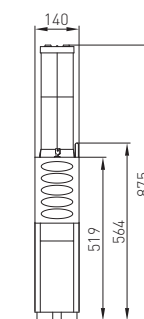
Bijgeplaatste koelunit



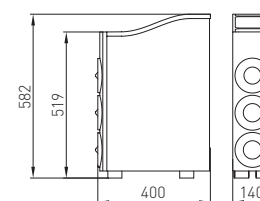
Under Counter-koelunit



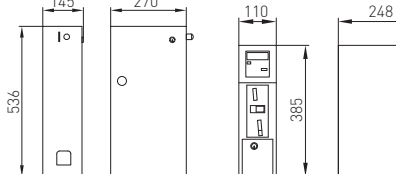
Poedersysteem



Poedersysteem met poeder-container-uitbreiding



Bekerdispenser

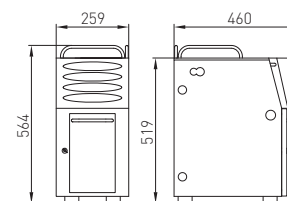


Muntwisselaar

Gaat aan de zijkant open (274 mm)

Muntwisselaar

Gaat naar voren toe open



Flavour Point

TECHNISCHE GEGEVENS

Categorie	Uitrusting en opties	Coffee Art Plus 230 V 1-fasig	Coffee Art Plus 400 V 3-fasig
Afgift capaciteit en producten	Geadviseerde productcapaciteit per uur	tot 180	tot 250
	Ristretto	x	x
	Espresso	x	x
	Koffie/café crème	x	x
	Koffie verkeerd/kom	x	x
	Cappuccino	x	x
	Latte macchiato	x	x
	Chociatto	x	x
	Hete melk	x	x
	Melkschuim (heet en koud)	x	x
	Heet water	x	x
	Stoom	x	x
Bediening en afgifte	Bedieningspaneel met 8 toetsen	s	o
	Aantal mogelijke producten (programmeerbaar)	tot 16	tot 16
	Bedieningspaneel met 16 toetsen	o	o
	Aantal mogelijke producten (programmeerbaar)	tot 36	tot 36
	7” Touchscreen-bedieningspaneel TouchIT	o	o
	Aantal mogelijke producten (programmeerbaar)	tot 40	tot 40
	Zelfbedieningsmodus	x	x
	Uitgiftehoogte (instelbaar) (mm)	65–185	65–185
	Aparte heetwateruitgifte	s	s
	Stoompijp	o	o
Molens/containers	1 molen	s	s
	2 molens	o	o
	Bonencontainer [g]	1000	1000
	Speciale bonencontainer in koffiebar-design [g]	1000	1000
	Uitbreiding voor bonencontainer	2000	2000
Boilers en brewer	Inworp voor gemalen koffie	s	s
	Heetwaterboiler koffie	s	s
	Heetwaterboiler	–	o
	Heet water van de heetwaterboiler koffie	s	o
	Stoomboiler	o	o
	Simultane werking	–	s
Melksystemen en Koelunits	Best Foam™	–	o
	CS-koudemelksysteem	–	o
	Milk Smart (MS)	o	o
	Bijgeplaatste koelunit	o	o
	Cup & Cool (ca. 60 koppen)	o	o
	Under Counter melk	–	o
	Koeling onder de machine	–	o
	Twin Milk	–	o
	Center Milk	–	o
Poedersysteem	Topping (1 × topping-poeder), bijv. melkpoeder	o	o
	Choco (1 × choco-poeder)	o	o
	Choco/Topping (1 × choco- en 1 × topping-poeder)	o	o
	Twin-Topping (2 × topping-poeder)	o	o
	Twin-Choco (2 × choco-poeder)	o	o
	Uitbreiding voor poedersysteem	o	o
Stoom	Powersteam	o	o
	Autosteam	o	o
	Supersteam	o	o
	PEEK in zwart (Autosteam, Supersteam)	o	o

s standaard
o optie

Categorie	Uitrusting en opties	Coffee Art Plus 230 V 1-fasig	Coffee Art Plus 400 V 3-fasig
Algemene opties	Koppenwarmer (ca. 70–100 koppen)	o	o
	Stoom-kopjesverwarmer (alleen in Zwitserland verkrijgbaar)	–	o
	Zwanenhals	–	o
	Bypass	o	o
	Under Counter-droesdoorgang	o	o
	Kar	o	o
Betalingssysteem	Afrekeningssystemen (MDB-S/DIVA2/DIVA light)	x	x
	Munt- en jeton-controle	x	x
	Muntwisselaar	x	x
	Koppeling tapinstallaties/kassa’s via CSI-protocol	x	x
Kleuren	Costa Rica zilver	s	s
	Kenya zwart	s	s
	Lakwerk rondom	o	o
	Speciale kleur	o	o
Maten en gewicht	Breedte [mm]	420	420
	Diepte [mm]	538	538
	Hoogte [mm]	668	668
	Gewicht [kg] (netto)	40	40
Watervoorziening en afvoer	Vaste wateraansluiting	s	s
	Afvalwaterafvoer	s	s
	externe drink- en afvalwatertank bewaakt	o	o
	Afvalwatertank bewaakt	o	o
Energievoorziening en -verbruik	1L, N, PE: 220–240 V~ 50/60 Hz	2000–2400 W 10 A 3 × 1 mm²	2000–2400 W 10 A 3 × 1 mm²
		3000–3600 W 16 A 3 × 1,5 mm²	3000–3600 W 16 A 3 × 1,5 mm²
		5700–6900 W 30 A 3 × 4 mm²	5700–6900 W 30 A 3 × 4 mm²
	3L, N, PE: 380–415 V 3N~ 50/60 Hz	5700–10100 W 3 × 16 A 5 × 1,5 mm²	5700–10100 W 3 × 16 A 5 × 1,5 mm²
	2L, PE: 200–220 V 2~ 50/60 Hz	4700–5900 W 2 × 30 A 3 × 10 AWG	4700–5900 W 2 × 30 A 3 × 10 AWG
		4700–5900 W 2 × 25 A 3 × 2,5 mm²	4700–5900 W 2 × 25 A 3 × 2,5 mm²
	3L, PE: 200 V 3~ 50/60 Hz	7000 W 3 × 20 A 4 × 2,5 mm²	7000 W 3 × 20 A 4 × 2,5 mm²
	3L, PE: 220 V 3~ 50/60 Hz	6900–8500 W 3 × 25 A 4 × 2,5 mm²	6900–8500 W 3 × 25 A 4 × 2,5 mm²



Coffee comes to life

Hoofdvestiging

Schaerer AG

Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Zwitserland
info@schaerer.com

www.schaerer.com

Dochtermaatschappijen

Schaerer USA Corporation

2900 Orange Avenue, Suite 102
Signal Hill, CA 90755
VS
info@schaererusa.com

Schaerer Deutschland GmbH

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

Schaerer Benelux – Guy van Bogaert

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



Versie 01.2016