

Petite, mais impressionnante

Petite, mais élégante et à la pointe de la technologie pour une pause-café de qualité supérieure.

Intuitive et facile d'utilisation!

Ecran vertical TouchIT 7". Balayez l'écran vers le haut ou vers le bas pour choisir votre boisson préférée en un instant.



Schaerer Coffee Club.

La machine d'entrée de gamme qui vous ouvre les portes du monde des professionnels du café. Très performante et de dimensions réduites, elle s'intègre facilement dans n'importe quel environnement.



Machine d'entrée de gamme puissante et flexible.

Coffee Club est la plus petite machine de la gamme Schaefer, mais cela ne diminue en rien ses performances. Elle propose une large variété de boissons d'une qualité constante et supérieure, et présente également quelques innovations techniques qui font vraiment la différence.

Bienvenue dans un monde de possibilités, où le choix, la qualité et le plaisir d'un café parfait sont réunis dans une machine compacte et ultra performante. Proposez la plus grande variété de spécialités à base de café, de lait ou de chocolat, et créez vos propres recettes grâce à sa flexibilité. Coffee Club est un outil fiable et un excellent complément

à votre entreprise. Avec son design attrayant et épuré, elle a été conçue pour s'adapter à tout environnement. Il s'agit certes d'une machine compacte et d'entrée de gamme, mais elle ne fait aucun compromis sur les performances et offre une qualité professionnelle tasse après tasse.



La star du libre-service: la sélection de votre boisson préférée sur le grand écran TouchIT 7" n'a jamais été aussi intuitive et simple, et il en va de même pour le nettoyage.



Petites quantités, mais grande satisfaction.

Conçue pour un rendement moyen de 80 tasses* par jour, elle offre la meilleure qualité qui soit, du premier espresso du matin au dernier latte macchiato que vous savourez avant la fermeture du bureau. En ce qui concerne le lait, Coffee Club vous offre la possibilité de choisir entre du lait frais, de la poudre de lait ou les deux, pour une expérience de latte des plus satisfaisantes.

Idéale pour...

les bureaux, les espaces de coworking, les commerces de proximité, les hôtels de petite taille, les établissements de restauration et tout autre endroit où la qualité et la variété sont essentielles, mais aussi où la facilité d'utilisation, la maintenance facile et le gain d'espace sur le comptoir sont des qualités très appréciées. Avec ses 50cm de haut (hors récipient) et ses 32,5cm de large, la machine s'adapte à n'importe quel espace et s'intègre facilement dans votre cuisine ou votre salle de repos.



Configuration standard.

Un éventail complet de fonctionnalités techniques permettant flexibilité et variété, y compris le système de pointe Milk Smart de Schaerer, conçu pour servir des boissons à base de lait de qualité supérieure.



Technologie avancée de Schaerer

Cette machine est certes de petite taille, mais elle est dotée de fonctions intelligentes de qualité supérieure et de la technologie avancée développée par Schaerer. Le récipient à grains intégré permet de gagner de la place tout en conservant une capacité de 550g. Dans cette configuration, Coffee Club dispose également d'une sortie d'eau chaude séparée pour le thé, l'eau étant stockée dans le réservoir de 4,5l avec capteur de niveau de remplissage. Elle dispose également d'un bac à marc intégré dans le porte-tasse pour stocker jusqu'à 30 galettes de marc. Coffee Club possède également deux ports USB: un premier situé sur le côté de la machine pour la sauvegarde des données et la mise à jour du logiciel, et un second à l'arrière pour diffuser des publicités et des promotions sur l'écran pendant que la machine est en marche.

Interface utilisateur simple

L'interface utilisateur TouchIT 7", grande et attrayante, est simple et intuitive. Vous pouvez balayer l'écran verticalement pour naviguer parmi les options et sélectionner votre boisson préférée: l'écran animé affichera en temps réel l'avancement de la préparation. Le support utilisateur animé affiche les processus de maintenance importants sur l'écran, ce qui simplifie l'utilisation.



SteamIT, pour faire comme les professionnels

Avant de la remplir, réchauffez votre tasse à la bonne température grâce à un jet de vapeur contrôlé. Un détail professionnel qui fait toute la différence.

Nettoyage simple

Le concept de nettoyage de la Coffee Club est incroyablement simple et réduit considérablement le temps nécessaire au nettoyage. Le nettoyage complet du système ne doit être effectué qu'une fois par semaine (ou après 250 cycles d'infusion), tandis que le système innovant CleanIT permet d'assurer le rinçage quotidien lors de la mise hors tension de la machine: connectez le système de lait à la sortie d'eau chaude, mettez en route le programme, et terminé!



Silencieuse

La solution technique pour un fonctionnement silencieux repose sur un moulin désaccouplé qui limite considérablement les vibrations et le bruit, ce qui fait de Coffee Club une collègue de bureau très disciplinée et discrète.

Toute la variété dont vous avez besoin, dans une machine compacte et puissante.

Outre le fait qu'elle possède un design fantastique et qu'elle s'adapte partout, la «petite» de Schaerer vous permet de préparer une variété étonnamment grande de spécialités de café de qualité supérieure.



Un rapport taille/performance optimal.

Malgré sa taille réduite, Coffee Club est une machine très performante, qui ne ménage pas ses efforts et offre aux utilisateurs un choix incroyable avec une large variété de spécialités de café et un fonctionnement entièrement automatique. Ses fonctions avancées et sa technologie de pointe rendent l'expérience agréable, intuitive et satisfaisante.



Le choix vous appartient.

Avec Coffee Club, vous pouvez décider de prendre du lait frais, du lait à base de poudre ou les deux. Envie de faire mousser le lait vous-même? Ajoutez une lance à vapeur classique pour pouvoir le faire manuellement. Vous pouvez également opter pour un second moulin avec le récipient à grains correspondant pour plus de variété et, oui, vous pouvez même élargir la taille de ces récipients. Vous pouvez en outre décider de conserver le marc dans son bac intégré sous le porte-tasse ou opter pour un bac à marc plus grand, placé sous le comptoir. En ce qui concerne l'eau, vous pouvez brancher la machine sur l'alimentation en eau grâce au kit prévu à cet effet. Le choix vous appartient.

Personnalisez vos boissons.

Quiconque utilise la Coffee Club peut créer une recette personnalisée pour n'importe quelle boisson disponible. Prêtez-vous au jeu, régalez-vous ou régalez votre invité avec un café personnalisé grâce à quelques manipulations simples sur l'écran TouchIT. Ajustez la taille de la boisson, l'intensité du goût et la quantité de lait et de mousse de lait pour profiter d'une expérience de café unique.



Equipement de base, options, accessoires.

EQUIPEMENT DE BASE:



Ecran TouchIT 7"

Interface utilisateur simple et intuitive. Balayez l'écran verticalement pour naviguer parmi les options. L'écran animé facilite les opérations de maintenance et d'entretien.



1 moulin et 1 récipient à grains

Le moulin désaccouplé associé au récipient à grains de 550g limite considérablement les vibrations et le bruit.



SteamIT

Un jet de vapeur contrôlé pour réchauffer la tasse à la bonne température.



Sortie d'eau chaude

Pour des thés et d'autres boissons sans café au goût divin.



Porte-tasse

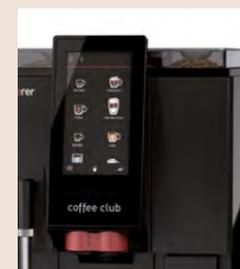
Porte-tasse rabattable intégré au bac à marc.

OPTIONS D'EXTENSION:



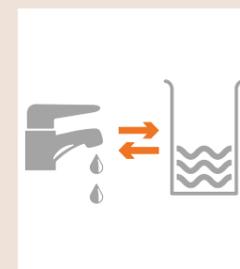
Extension du récipient à poudre

Pour une capacité totale de 2200g.



Second moulin

Avec récipient à grains intégré pour 550g de grains.



Kit raccordement à l'eau

Pour un raccordement facile à l'alimentation en eau.



Extension du récipient à grains

Capacité du récipient élargie de 550g à 1100g.



Récipient à poudre Twin

Deux récipients séparés et verrouillables de 1000g chacun.

OPTIONS D'EXTENSION:



Réservoir d'eau potable

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



Bac à marc intégré

Jusqu'à 30 galettes de marc et un poste de travail propre à tout moment.



Powersteam

Pour réchauffer et faire mousser le lait manuellement.



Système de lait Milk Smart

Pour la préparation de spécialités de café et de lait de haute qualité et de mousse de lait.



Système poudre

Récipient à poudre de 700g intégré pour la poudre de chocolat ou la poudre Topping.



Supersteam

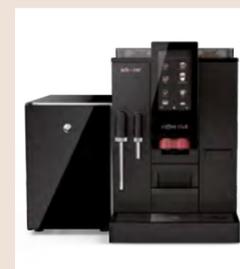
Système automatique pour réchauffer et faire mousser le lait. La température et la consistance de la mousse peuvent être enregistrées. Idéal pour les petites quantités/tasses individuelles.



Bac à marc sous comptoir

Installation possible du bac à marc sous comptoir avec une simple modification.

ACCESSOIRES:



Unité frigorifique à gauche de 3,5l

L'unité frigorifique est positionnée sur le côté gauche de la machine, et a une capacité de 3,5l.



Unité frigorifique supplémentaire de 3,5l, thermostat numérique

L'unité frigorifique supplémentaire peut également être équipée d'un thermostat numérique permettant un contrôle précis. N.B.: la profondeur requise pour l'ensemble machine + unité frigorifique est de 631mm au lieu de 570mm pour la machine seule.



Schaerer Coffee Link: votre intelligence numérique

Schaerer Coffee Link est une plate-forme numérique de services qui fournit un outil puissant en temps réel pour suivre et optimiser vos activités dans le domaine du café.

Configuration et caractéristiques techniques.



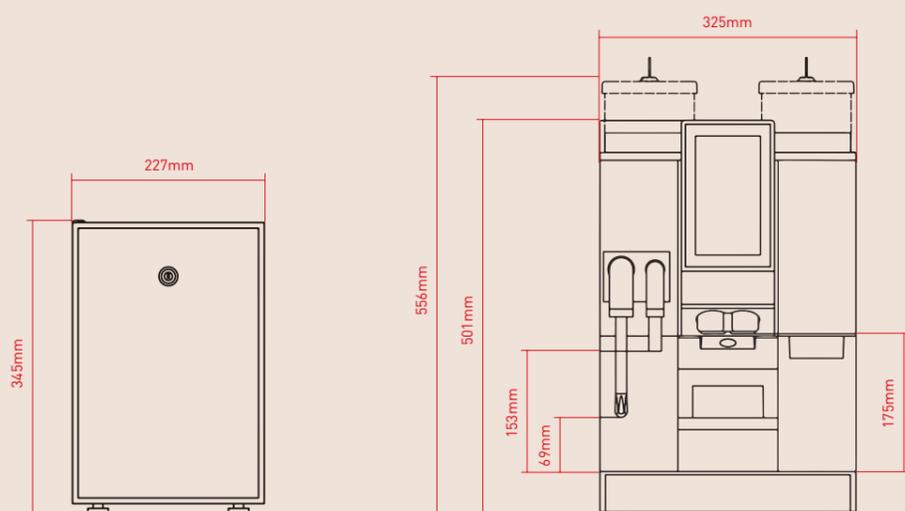
Variante 1

1 moulin, réservoir à eau potable interne, système de lait en poudre, eau chaude



Variante 2

1 moulin, 1 système de poudre, réservoir à eau potable interne, Milk Smart, eau chaude, Powersteam, unité frigorifique à gauche



Unité frigorifique d'appoint à gauche
Profondeur: 469mm

Schaerer Coffee Club
Profondeur: 570mm

Catégorie	Equipement et options	Schaerer Coffee Club
Rendement par jour	Recommandé pour un besoin quotidien moyen de	80
Offre de boissons	Ristretto	s
	Espresso	s
	Café/café crème	s
	Petit pot (250ml)	s
	Café au lait	s
	Cappuccino	s
	Latte macchiato	s
	Chociatto	o
	Lait chaud	s
	Mousse de lait chaud	s
	Eau chaude	s
	Vapeur	o
	Boissons préparées à base de poudre	o
Utilisation et distribution	Mode libre-service	s
	Nombre de boissons possibles (programmable)	40
	Hauteur de sortie fixe	175
	Grille porte-tasse ajustable manuellement	s
	Distribution d'eau chaude séparée	s
	Sortie simple (lait uniquement)	s
	Touche Barista	s
Moulins et récipients Milk Smart (MS)	Ajustement de la taille de la boisson	s
	1 moulin	s
	2 moulins	o
	Récipient à grains [g]	550
	Récipient à grains élargi [g]	1100
Chaudières	Réceptacle pour café moulu	s
	Chaudière eau chaude pour café	s
	Chaudière vapeur	s
	Milk Smart (MS)	s
Systèmes de lait et unité frigorifique	Unité frigorifique d'appoint à gauche [BKE]	o
	Récipient à poudre [g]	700
Système poudre	Récipient élargi [g]	2200
	Récipient à poudre Twin [g]	2 x 1000
	Topping (1x poudre Topping), par ex. poudre de lait	o
	Chocolat (1x poudre Choco)	o
	Choco/Topping (1x poudre Choco et 1x poudre Topping)	o
Vapeur	Powersteam	s
	Supersteam	o
Autres options	Chauffe-tasses SteamIT	s
	Bac à marc (gallettes de marc)	30
	Evacuation du marc sous le comptoir	o
	Eclairage	s
Système de paiement	Système de paiement (MDB-S/DIVA2/DIVA2 Max)	o
	Contrôleur de pièce et de jeton	o
	Monnayeur	o
	Schaerer Coffee Link	o
Couleurs	Noir	s
Dimensions de la machine à café	Largeur [mm]	325
	Profondeur [mm]	570
	Hauteur	501 [556 avec extension de récipient à grains et dispositif d'arrêt]
	Poids [kg] [net]	25,5
Alimentation électrique et consommation	1/N/PE 220-240V / 1,9 - 2,3kW 50/60Hz	1700 - 2300kW / 10 - 16A / 3 x 0,75mm ² or 3 x 1mm ²
Alimentation en eau et évacuation	Réservoir d'eau potable interne [l]	4,5
	Raccord d'eau fixe avec kit d'eau fixe	o

s: standard
o: option



We love it *your way.*



Savoir-faire en matière de café

Nous mettons notre savoir-faire reconnu en matière de café à votre disposition, n'hésitez pas à nous demander conseil.



Flexibilité

Nous soutenons votre activité au travers de notre offre flexible, car c'est vous qui décidez.



Suisse

En tant qu'entreprise technologie suisse, nous misons sur une qualité et des performances optimales.

Siège social

Schaerer Ltd.

Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Suisse
info@schaerer.com

Découvrez le réseau mondial Schaerer ainsi que notre savoir-faire où que vous soyez ! Nous comptons des filiales et partenaires répartis dans 70 pays d'Europe, d'Amérique, d'Afrique, d'Asie et du Pacifique.

Trouvez votre interlocuteur le plus proche :
www.schaerer.com

Schaerer – a Groupe SEB Company

