

*Ein Hauch von Italien.*

Attraktives Design im italienischen Stil.

*Perfekter Espresso.*

Optimierte Mahleinstellung, automatisches Tampern und Ausgabe von Espresso in konstanter Qualität.



# Schaerer Barista.

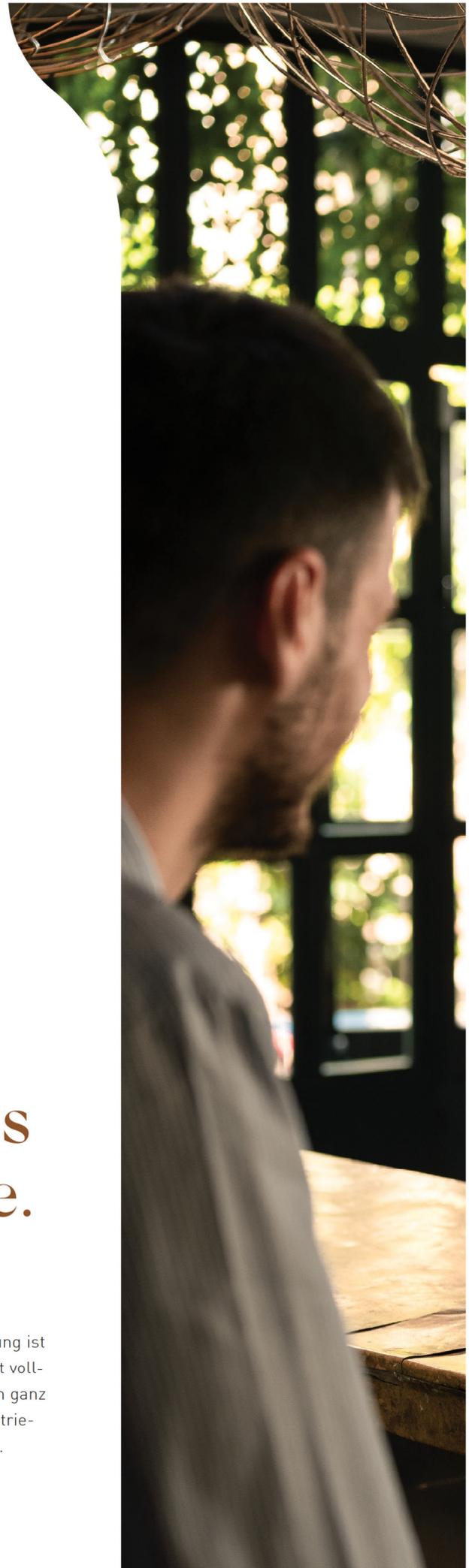
*Eine harmonische Kombination aus klassischem Siebträger und vollautomatischer Kaffeemaschine – Tradition ganz einfach.*

# Holen Sie sich mit der Schaerer Barista italienisches Flair auf Ihre Theke.

*Bieten Sie Ihren Kaffeeliebhabern das typische Erlebnis.*

Mit ihrem unverwechselbaren Design, italienischem Flair und dem unverkennbaren Zischen und Klopfen mutet die **Schaerer Barista wie eine klassische Siebträgermaschine an. Doch sie**

**birgt ein Geheimnis.** Die Bedienung ist so einfach gestaltet, dass sie fast vollautomatisch arbeitet und Sie sich ganz auf den angenehmen Teil konzentrieren können: Zeit für Ihre Kunden.







*Im ästhetischen Design – für Ihr Business gemacht. Servieren Sie mit der Schaerer Barista bis zu 300 perfekte Espressi pro Tag.\**



## Die hohe Kunst des Mahlens, Tampens und Brühens.

Der Mahlvorgang und das Anpressen wurden im Hinblick auf eine konstant hohe Qualität optimiert. **Dank der automatischen Mahlgradeinstellung wird die Brühzeit kontinuierlich überwacht. Bei Bedarf wird der Mahlgrad feiner oder gröber gestellt, sodass der Kaffee jedes Mal „perfetto“ gebrüht wird.** Die Maschine besitzt zwei separate Mühlen, eine für jede Brüheinheit. Der Prozess läuft ebenfalls automatisch ab: Die Bohnen werden gemahlen, das Pulver wird direkt eingefüllt, ohne dass dabei Kaffeepulver verloren geht. Anschliessend wird das Pulver in das Sieb gepresst und der Kaffee auf Knopfdruck gebrüht.

## In jedem steckt ein Barista.

Die Bedienung der Schaerer Barista ist einfach und intuitiv. Sie müssen kein Profi mit besonderen Fähigkeiten sein, um sie zu bedienen – mit ihr wird jede/r zum Barista. Im automatisierten Betrieb muss lediglich der Siebträger eingesetzt beziehungsweise wieder entfernt und im Satzbehälter entleert werden. Das sind gleichzeitig die Charakteristika bei der Espresso-Zubereitung, die so typisch für eine italienische Bar-Atmosphäre sind. Das Aufschäumen der Milch, ein weiterer charakteristischer Arbeitsschritt, erfolgt entweder manuell oder automatisch. **Der Bediener gewinnt dadurch Zeit für ein Gespräch mit dem Gast oder um ein Stück Kuchen oder ein Croissant zu reichen.**



\* Hinweis: Empfohlene Tagesleistung bei einer Wartung pro Jahr.

# Umfassende Standardkonfiguration der Schaerer Barista.

*Eine breite Palette von Funktionen sorgt dafür, dass Sie dank der raffinierten Kombination von Tradition und modernster Technologie sofort mit dem Servieren des besten Espressos beginnen können. Alles, was Sie dafür mitbringen müssen, ist ein Lächeln.*



## Stets warme Tassen

Der Genuss eines samtigen, cremigen Espressos hängt auch von der Temperatur des Kaffees und der Tasse ab. **Das warme Gefühl auf den Lippen beim ersten Schluck ist unbezahlbar.** Bewahren Sie die Tassen auf der beheizten Abstellfläche auf der Maschine auf oder erwärmen Sie sie mit Dampf dank der speziellen SteamIT-Funktion.

## Automatisierte Perfektion

Die optimale Handhabung und Verarbeitung der Kaffeebohnen und des Kaffeepulvers sind der Schlüssel für einen grossartigen Kaffee: zwei integrierte Mühlen, eine für jede Brüheinheit, mahlen die Bohnen direkt in die Siebträger und pressen das Pulver anschliessend mit dem richtigen Druck an. Sie können bis zu **18 verschiedene Rezepte programmieren** und dank der **Funktionstaste „Externes Kaffeepulver“** weitere Mischungen verwenden.



Powersteam

## Die Kraft des Dampfes

Kein leckerer Cappuccino oder Latte Macchiato ohne den feinsporigen, cremigen Schaum aus dem dampfenden Milchkännchen – dazu gehört einfach das Zischen aus dem Dampfstab. **Die Schaerer Barista verfügt über zwei Dampfstäbe.** Der Powersteam ist die klassische manuelle Version, während der Supersteam vollautomatisch arbeitet mit programmierbarer Temperatur und Schaumkonsistenz.

## Brühen wie ein Profi.



## Mahl- und Sieblast in Echtzeit wie ein erfahrener Barista einstellen

Die Schaerer Barista passt die Mahlmenge und den Mahlgrad im Laufe des Tages an. **Genau das ist die Kunst eines professionellen und erfahrenen Baristas.** Die Maschine überwacht die genaue Brühzeit, um den richtigen Mahlgrad und die richtige Abgabemenge für das Kaffeepulver im Sieb zu bestimmen. Ein kontinuierlicher Prozess, der eine konstant hohe Qualität liefert. Diese Funktion kann zugunsten einer manuellen Einstellung deaktiviert werden.

## Die Kaffeewissenschaft dahinter

Die Extraktion der aromatischen Substanzen des Kaffees hängt von der Brühdauer ab. Man muss die richtige Extraktionszeit für einen perfekten Espresso treffen. Eine Unter- oder Überextraktion beeinträchtigt die Qualität. Die Brühzeit wiederum wird durch den Mahlgrad der Bohnen – je feiner, desto langsamer – und der Menge des Kaffees im Sieb beeinflusst.

# Optionale Funktionen.

*Gestalten Sie Ihre Schaerer Barista persönlicher und wählen Sie Zusatzfunktionen, die am besten zu Ihren Anforderungen passen.*



## Externe Bohnenbehälter.

Diese beiden externen Vorratsbehälter sind nicht nur ein zusätzliches attraktives Design-Element, sie bieten mit ihren stilvollen, hochglanzpolierten Edelstahldeckeln und einem Fassungsvermögen für jeweils 1100 Gramm Kaffeebohnen auch die **doppelte Kapazität der integrierten Standardbehälter**. Da sie sich nicht in der Nähe der internen Wärmequellen befinden, ist ein Überhitzen komplett ausgeschlossen.

## Doppelte Supersteam-Konfiguration.

Unter Umständen eignen sich **zwei vollautomatische Supersteam-Stäbe mit programmierbarer Temperatur und Schaumkonsistenz** für Ihre Zwecke besser als ein Powersteam und ein Supersteam, insbesondere wenn das Personal nicht speziell geschult wurde oder einen hohen Umsatz bewältigen muss. Hinweis: Diese Konfiguration kann nicht mehr rückgängig gemacht werden.





# Wählen Sie Ihre Farbe.

*Geben Sie der Maschine eine persönliche Note dank einer farbigen Folierung.\**

Ihre klassische Siebträgermaschine Schaerer Barista wird ein wichtiges Element in Ihrer Ausstattung sein und der Blickfang Ihrer Kaffeebar. Damit sie sich optimal in die Umgebung einfügt, können Sie sie farbig gestalten. Nutzen Sie dafür eine Reihe von Folienoptionen in verschiedenen Farben: ein kompletter Satz von Seiten- und Rück-

wandfolien mit passendem Zuschnitt **vor der Tropfschale, nur für die Seiten oder nur für die Rückwand.**

\*Diese Option ist nicht in gemischten Farbkombinationen verfügbar. Es kann nur eine Farbe pro Maschine bestellt werden. Farbauswahl gemäss Anbieter 3M – Serie 1080.

# Die Barista auf einen Blick.

## STANDARDAUSSTATTUNG:



### Automatische Siebträger-erkennung

Die Maschine erkennt Grösse und Art des eingesetzten Siebträgers und passt die Mengen entsprechend an.



### Integrierte Mühlen und automatisches Tampen

Zwei integrierte Mühlen mahlen die automatisch eingestellte Kaffeemenge direkt in den Siebträger. Automatisches Andrücken mit optimalem Druck.



### Tassenwärmer

Beheizte Tassenabstellfläche auf der Maschine. **Kann zurückgeschoben werden, um den Zugangsdeckel zu öffnen.**



### Luftgekühlte Bohnenbehälter

Zwei luftgekühlte Bohnenbehälter für verschiedene Arten von Mischungen – zum Beispiel Espresso- und Kaffeebohnen.



### Touchdisplay

Hochauflösende Anzeige und Grafik für einfaches Software-Setup.



### Überwachung der Brühdauer

Softwaregestützte Mahl- und Ausgabeeinstellungen für Kaffee in konstant hoher Qualität.



### SteamIT-System

Bringt bis zu zwei Tassen in kürzester Zeit auf die ideale Temperatur.



### Separater Heisswasserauslauf

Mit zwei Ausgabeknopfen für verschiedene Getränkegrößen.



### Externer Satzbehälter

Authentische Soundeffekte beim Ausklopfen des Satzes aus dem Siebträger. **Platzsparend, weil sich der Behälter unter der Maschine befindet.**



### Bis zu 18 Getränkerezepte

Speichern Sie bis zu 18 Rezepte, um Ihren Gästen **Qualität und Vielfalt** zu bieten.



### Schaerer Coffee Link: digital & smart

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

## STANDARDAUSSTATTUNG:



### Zusätzliche Kaffeesorten

Verwenden Sie zusätzliche Kaffeesorten dank der **Funktions-taste „Externes Kaffeepulver“** für jede Brüheinheit.



### Automatische Reinigung

Einfache automatische Reinigung der kaffeeführenden Teile mit **Blindsieb und Tabletten**.



### Separate Teile für die Reinigung

Die Tropfschale ist in drei Teile unterteilt, um die **Reinigung im Geschirrspüler zu erleichtern**.



### Tassentisch

Kann für saubere Getränkeausgabe manuell **angehoben werden**.



### Beleuchtung

Für **bestmögliche Sichtverhältnisse** im Arbeitsbereich.



### Milchschaum: Powersteam

Klassisches **manuelles** Erhitzen und Aufschäumen der Milch.



### Milchschaum: Supersteam

**Vollautomatischer** Top-Milchschaum mit Supersteam in bis zu drei verschiedenen Konsistenzen. **Programmierbar**.



### Barista-Taste

Ermöglicht die **Einstellung der Kaffeestärke ganz nach dem Geschmack des Gastes** (+/- 15 Prozent).



### Externe Bohnenbehälter

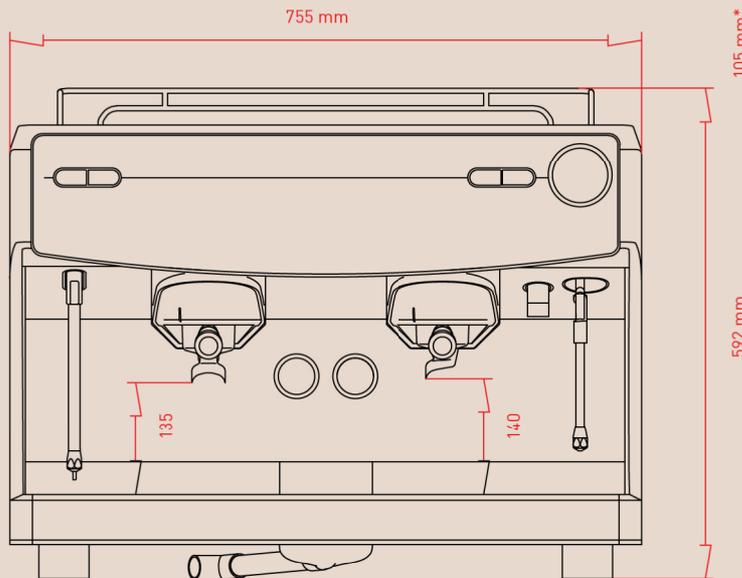
Auf der Maschine können alternativ zwei optionale extragrosse Bohnenbehälter mit **jeweils 1100 Gramm** Fassungsvermögen platziert werden, um Kapazität zu erhöhen und Bohnen perfekt zu schützen.



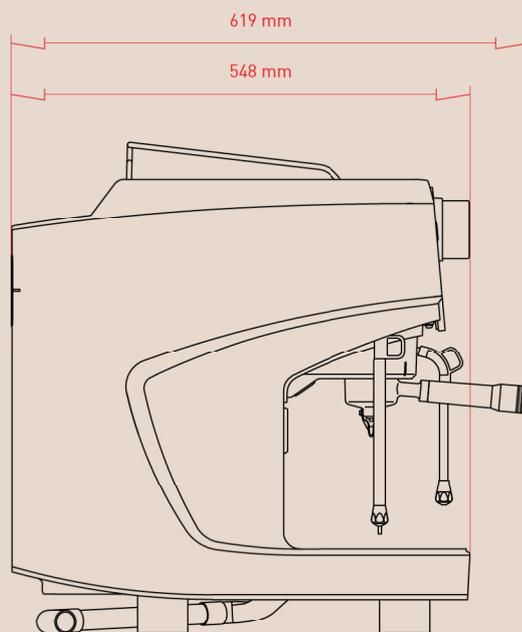
### Zweiter Supersteam

Wenn **manuelles Aufschäumen nicht in Frage kommt**, kann statt des Standard-Powersteams ein zweiter Supersteam montiert werden.

# Konfiguration und technische Daten.



\* Maße mit externen Bohnenbehältern



Kategorie	Ausstattung und Optionen	Schaerer Barista
Empfohlene tägliche Leistung	Espresso	300
	Kaffee/Café Crème	240
Leistung pro Stunde	Espresso	330
	Kaffee/Café Crème	240
	Heisswasser [l]	730
	Dampf	s
Bedienung und Ausgabe	Bedienpanel und Touchscreen	s
	Anzahl möglicher Getränke (programmierbar)	12
	Auslaufhöhe (ab Siebträgerauslauf) [mm]	15,5
	Tassenrost manuell einstellbar	s
	Heisswasserabgabe, rechts	s
	Gleichzeitige Zubereitung von Kaffee und Heisswasser	s
	Single Shot über einen Auslauf (Siebträger-Volumen: 8–11 g)	s
	Double Shot über einen Auslauf (Siebträger-Volumen: 10–16 g)	o
	Double Shot über zwei Ausläufe (Siebträger-Volumen: 10–16 g)	s
	Triple Shot über zwei Ausläufe (Siebträger-Volumen: 15–21 g)	o
Mühlen und Bohnenbehälter	Dampfstab	s
	2 Mühlen	s
	Bohnenbehälter [g]	2 x 550
	Externer Bohnenbehälter [g]	2 x 1100
Boiler und Brüheinheit	Verwendung von externem Kaffeepulver	s
	Heisswasser- und Dampfboiler	s
	Gleichzeitiger Betrieb	s
Dampf	Brüheinheit	s
	Powersteam	s
	Supersteam	s
Zusätzliche Funktionen	Zweiter Supersteam	o
	Beheizte Tassenabstellfläche	s
	SteamIT-Dampftassenwärmer	s
	Beleuchtung	s
	50 mm hohe Füsse	o
	Schaerer Coffee Link	o
Zahlungssysteme	Automatische Mahlgradeinstellung	o
	Anschluss von Ausgabegeräten/Registrierkassen über E-Protokoll	s
Farben	Standard-Chromstahl	s
	Sonstige Farben	o
Abmessungen	Breite [mm]	755
	Tiefe [mm]	548
	Höhe [mm]	592
	Höhe mit externen Bohnenbehältern [mm]	697
	Gewicht (netto) [kg]	75
Energieversorgung und Leistung	1L, N, PE: 220–240 V– 50/60 Hz	5000–5800 W 32 A
	2L, PE: 208–240 V 2– 60 Hz	4400 W/5700 W 30 A
	2L, PE: 200 V 2– 50/60 Hz	3900 W 24 A
	3L, N, PE: 380–415 V 3N– 50/60 Hz	6000–7000 W 3 x 16 A
	3L, PE: 208/240 V 2– 60 Hz	6600 W/8600 W 30 A
	3L, PE, 220–240 V 2– 50/60 Hz	5000–5800 W 3 x 24 A
Wasserversorgung und -entsorgung	Leitungswasserversorgung	s
	Schmutzwasserauslauf	s

s: Standard  
o: Option



# We love it *your way.*



## *Kaffeekompetenz*

Unsere langjährige Kaffeekompetenz steht zu Ihrer Verfügung,  
rufen Sie uns einfach an, wenn Sie Fragen haben.



## *Flexibilität*

Wir unterstützen Ihr Geschäft mit unserem flexiblen  
Angebot und richten uns ganz nach Ihren Wünschen.



## *Schweizerisch*

Als Schweizer Technologieunternehmen sind wir  
perfekter Qualität und Leistung verpflichtet.

## Hauptsitz

### Schaerer Ltd.

Allmendweg 8  
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](https://www.schaerer.com)

Schaerer – ein Unternehmen der Groupe SEB

Version 09.2020 – Änderungen vorbehalten.

