

Ein Hauch von Italien.

Attraktives Design im
authentischen italienischen Stil.

Perfekter Espresso.

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



Schaerer Barista.

Eine harmonische Kombination aus klassischem Siebträger und vollautomatischer Kaffeemaschine. Kaffeetradition ganz einfach.

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

Bieten Sie Ihren Kunden ein Erlebnis für Kaffeeliebhaber.

Mit ihrem unverwechselbaren Design, ihrem italienischen Flair und dem unverkennbaren Zischen und Klopfen mutet die **Schaerer Barista wie eine klassische Siebträger-Espresso-Maschine 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 der Show konzentrieren können: Zeit für Ihre Kunden.





*In ästhetischem Design und für Ihr Business gemacht servieren Sie mit der Schaerer Barista bis zu 300 perfekte Espressos pro Tag.**



Die hohe Kunst des Mahlens, Tampens und Brühens.

Der Mahlvorgang und das Anpressen wurde im Hinblick auf eine konstant hohe Qualität optimiert. **Die in den Siebträger eingefüllte Kaffeemenge wird automatisch berechnet, sodass der Espresso 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 Kaffeepulver verloren geht. Anschliessend wird das Pulver in das Sieb gepresst und dann wird 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 ist jeder ein Barista. Im automatisierten Betrieb muss lediglich der Siebträger eingesetzt beziehungsweise wieder entfernt und die Satzbehälter geleert 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 kleine Speisen wie Kuchen oder ein Croissant zu reichen.**



* Hinweis: Empfohlene Tagesleistung bei einer Wartung pro Jahr.

Umfassende Standardkonfiguration der Schaerer Barista.

Eine äusserst umfassende Palette von Funktionen sorgt dafür, dass Sie dank der einzigartigen 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 der speziellen SteamIT-Funktion schnell mit Dampf auf die richtige Temperatur.

Automatisierte Perfektion

Die optimale Handhabung und Verarbeitung der Kaffeebohnen und des Kaffeepulvers sind der Schlüssel für einen grossartigen Espresso: zwei integrierte Mühlen, eine für jede Brüheinheit, mahlen die Bohnen direkt in die Siebräger und pressen dieses Pulver anschliessend mit dem richtigen Druck an. Sie können **12 verschiedene Rezepte programmieren** und dank der Funktionstaste „Externes Kaffeepulver“ weitere Mischungen verwenden.



Powersteam

Die Kraft des Schaums

Kein leckerer Cappuccino oder Latte Macchiato ohne den feinsprigen, 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 Baristas aufgrund seiner Erfahrung.** 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 die Menge des Kaffees im Sieb beeinflusst. Darüber hinaus spielen auch atmosphärische Bedingungen eine Rolle, die sich im Tagesverlauf verändern. **Baristi haben diese Faktoren im Gefühl, wohingegen die Schaerer Barista die Brühzeit genau misst. Zwei Methoden, dasselbe Prinzip und dieselben perfekten Ergebnisse!**

Optionale Funktionen.

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



Externe Vorratsbehälter.

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. Wohlgemerkt: Wenn diese Konfiguration definiert wird, kann sie nicht wieder in die Standardkonfiguration mit einem Supersteam und einem Powersteam geändert werden.



Wählen Sie Ihre Farbe.

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

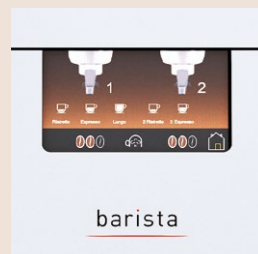
Ihre klassische Siebträgermaschine Schaerer Barista wird eine wichtige Rolle in der Möblierung und Dekoration Ihres Standorts spielen und der Blickfang Ihres authentischen italienischen Espresso-Angebots sein. Damit sie sich optimal in die Umgebung einfügt, können Sie sie farbig gestalten. Nutzen Sie dafür eine Reihe von Folienoptionen in verschiedenen Farben: ein kompletter

Satz von Seiten- und Rückwandfolien 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 Schaerer Barista auf einen Blick.

Alle Funktionen, die Ihre Schaerer Barista zur perfekten Espresso-Maschine machen.



Automatische Siebträger-erkennung

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

Single Shot über einen Auslauf; Double Shot über einen Auslauf; Double Shot über zwei Ausläufe; Triple Shot über zwei Ausläufe.



Integrierte Mühlen und automatisches Tampen

Zwei integrierte Mühlen mahlen die automatisch eingestellte Kaffeemenge direkt in den Siebträger. Automatisch 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.



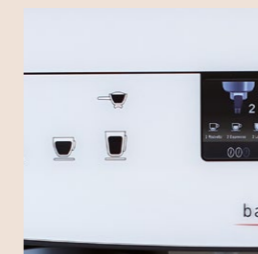
Touchdisplay

Hochauflösende Anzeige und Grafik für einfaches Software-Setup.



Bis zu 12 Getränkerezepte

Speichern Sie bis zu 12 Rezepte, um Ihren Gästen Qualität und Vielfalt zu bieten.



Zusätzliche Kaffeesorten

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



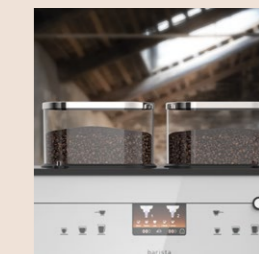
Tassentisch

Kann für saubere Getränkeausgabe manuell angehoben werden.



Beleuchtung

Für bestmögliche Sichtverhältnisse im Arbeitsbereich.



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.



Überwachung der Brühdauer

Softwaregestützte Mahl- und Ausgabeneinstellungen für Espresso in konstant hoher Qualität.



SteamIT-System

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



Separater Heisswasserauslauf

Mit zwei Ausgabetasten für verschiedene Getränkegrößen.



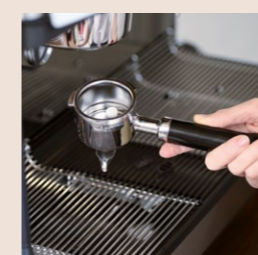
Barista-Taste

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



Externer Satzbehälter

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



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.



Milchschaum: Powersteam

Klassisches manuelles Erhitzen und Aufschäumen der Milch.



Milchschaum: Supersteam

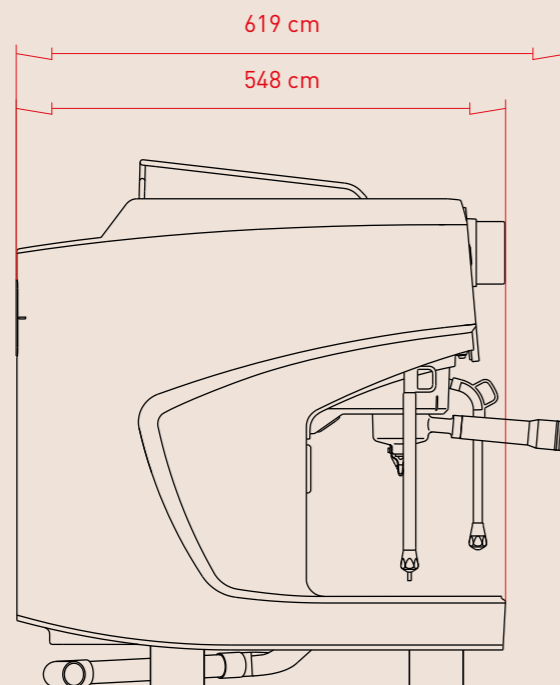
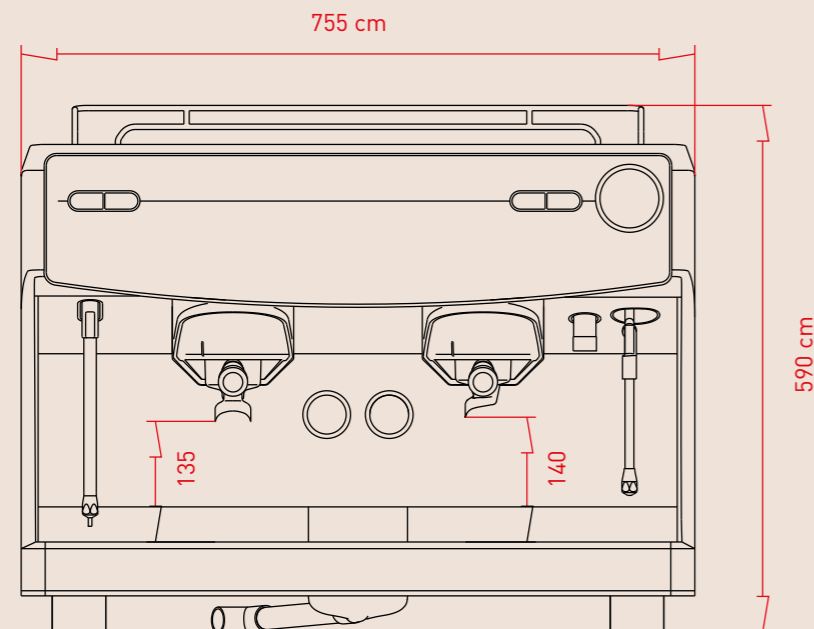
Vollautomatischer Top-Milchschaum mit Supersteam in bis zu drei verschiedenen Konsistenzen. **Programmierbar.**



Zweiter Supersteam-Stab

Wenn manuelles Aufschäumen nicht in Betracht kommt, kann statt des Standard-Powersteams ein zweiter automatischer Supersteam-Stab montiert werden.

Konfiguration und technische Daten.



* Füße auch in 101,10 mm verfügbar.

| Kategorie | Ausstattung und Optionen | Schaerer Barista |
|--------------------------------------|--|--|
| Getränke | Powersteam | s |
| | Supersteam | s |
| | Zweiter Supersteam | o |
| Zusätzliche Funktionen | Beheizte Tassenabstellfläche | s |
| | SteamIT-Dampftassenwärmer | s |
| | Beleuchtung | s |
| | Hohe Füße | s |
| | Schaerer Coffee Link | o |
| | Automatische Mahleinstellung | o |
| | Zahlungssysteme | Anschluss von Ausgabegeräten/Registrierkassen über E-Protokoll |
| Farben | Standard-Chromstahl | s |
| | Sonstige Farben | o |
| Abmessungen | Breite (mm) | 755 |
| | Tiefe (mm) | 548 |
| | Höhe (mm) | 592 |
| | 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 |
| 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 |
| | Dampfstab | s |
| | Mühlen und Bohnenbehälter | 2 Mühlen |
| Bohnenbehälter [g] | | 540 |
| Externer Bohnenbehälter [g] | | 2 x 1100 |
| Verwendung von externem Kaffeepulver | | s |
| Boiler und Brüheinheit | Heisswasser- und Dampfboiler | s |
| | Gleichzeitiger Betrieb | s |
| | Brüheinheit | 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:
www.schaerer.com

Schaerer – ein Unternehmen der Groupe SEB

