

**schaerer**  
swiss coffee competence



# barista

L'espresso

italien

parfait



*Tasse  
après tasse*  
espresso de  
grande qualité



Digne d'un barista.



La culture traditionnelle de l'espresso entre dans une nouvelle ère



Rien de tel qu'une machine espresso pour savourer un vrai café italien. La Schaefer Barista fait entrer la culture traditionnelle de l'espresso dans une nouvelle ère : Elle réunit admirablement les principes de préparation et de percolation fondamentaux d'une machine espresso, l'expertise d'un barista, le confort d'utilisation et la sécurité d'une machine à café automatique. Résultat : un espresso italien au goût constant, tasse après tasse ! ☘

# LA REINE DES MACHINES ESPRESSO



- La conception du design confère à la Schaefer Barista **l'apparence et l'élégance d'une machine à café espresso traditionnelle**
- Ambiance italienne : ça siffle et tape comme avec un **barista**.
- **Qualité constante de l'espresso** grâce à des processus automatisés (quantité de café, mouture, tassement).
- Les **moulins intégrés** moulent directement dans le porte-filtre.
- **Moussage du lait** entièrement automatisé ou manuel.
- **Préparation rapide et simple** même par le personnel non formé.
- **Nettoyage automatique** simplifié.

# L'ART DU BARISTA EXERCÉ À LA PERFECTION



La SteamIT chauffe la tasse à la température optimale.



Mise en place du porte-filtre vide.



Appuyer sur le bouton de la boisson souhaitée. La préparation démarre et comprend le dosage automatique, la mouture et le tassement.



Un espresso italien parfait s'écoule dans la tasse.



Tapotement du porte-filtre.



Les manomètres sont des éléments de design et des indicateurs de qualité.



Moussage de lait automatique avec trois consistances et températures de mousse.

## Espresso d'excellente qualité

Vous serez surpris de constater à quel point il est facile de préparer un véritable espresso italien avec la Schaerer Barista. Tout ce qu'il vous reste à faire est de placer le porte-filtre et d'appuyer sur le bouton pour obtenir un espresso savoureux. Les boissons simples, doubles et triples sont possibles via une sortie simple ou double, la détection du porte-

filtre s'effectue automatiquement. La Schaerer Barista se charge aussi automatiquement du dosage exact du café, de la mouture et du tassement. Ceci garantit non seulement le respect strict de la recette souhaitée, mais également la saveur constante et la qualité supérieure des boissons. ☑

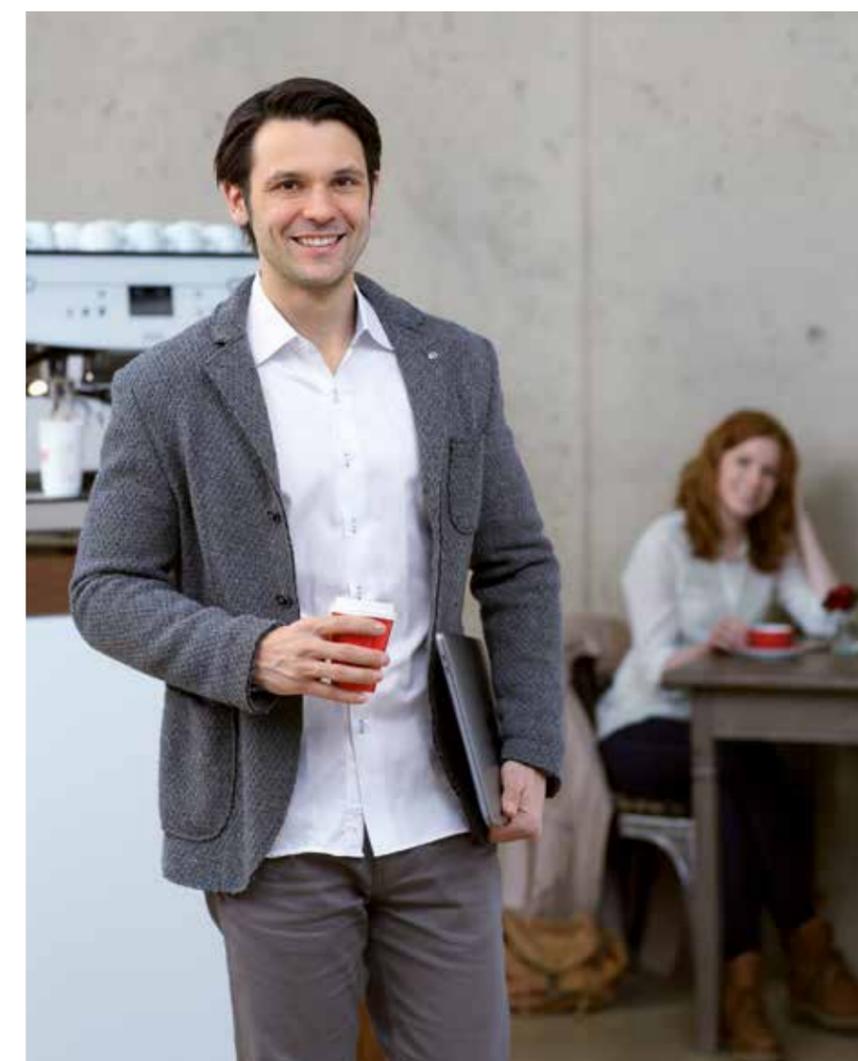
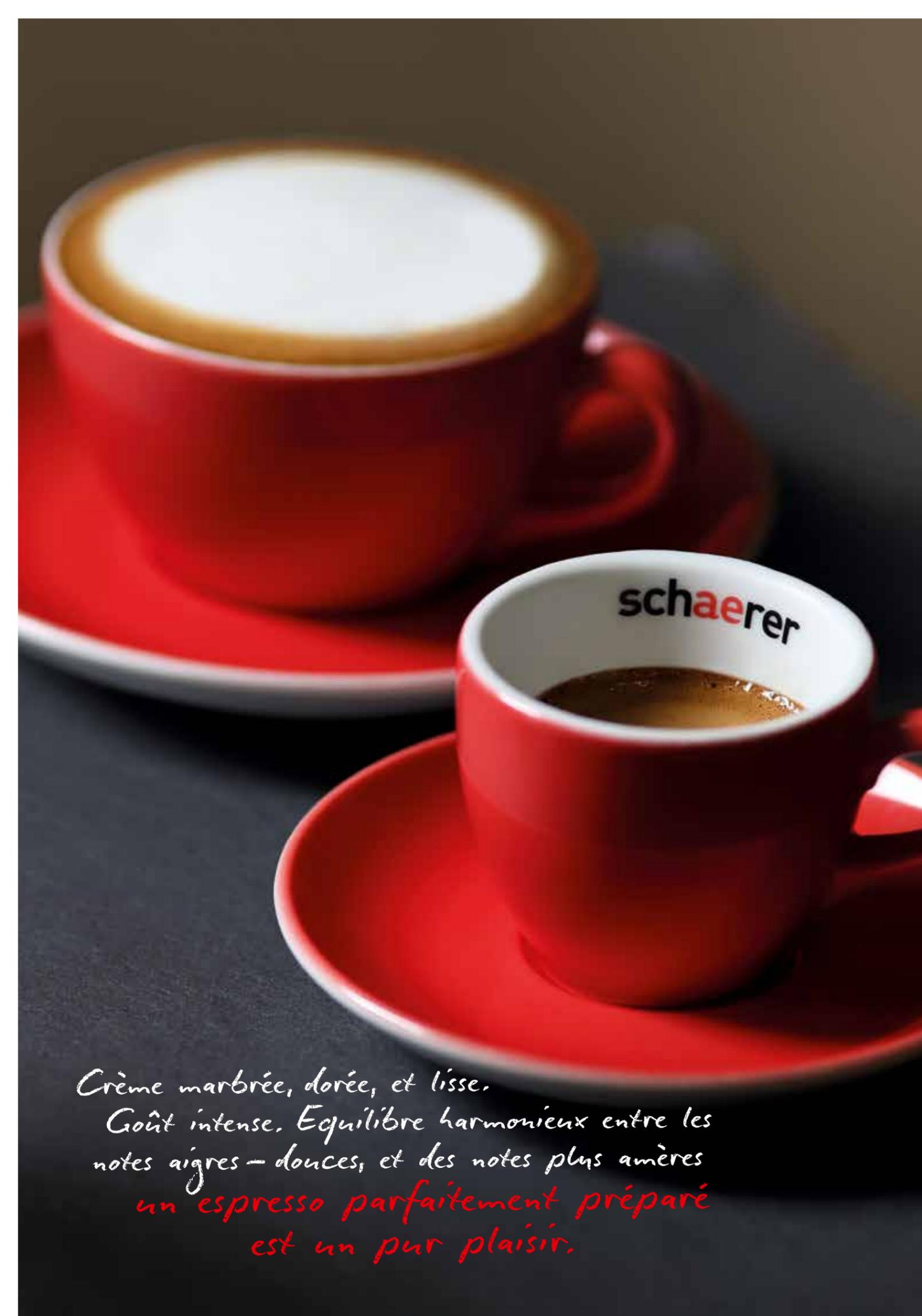
## Ambiance sonore authentique

Tapotement du porte-filtre à la main et moussage du lait pour les spécialités de café à base d'espresso, comme le Cappuccino ou le Latte Macchiato : cette ambiance sonore authentique et le design italien irrésistible confèrent à la Schaerer Barista l'allure d'une machine à café classique et une élégance toute italienne. ☑

## Mousse de lait parfaite

La Schaerer Barista prépare parfaitement l'espresso mais aussi la mousse de lait pour le Cappuccino et le Latte Macchiato : lors de la préparation automatique avec Supersteam, vous pouvez enregistrer jusqu'à trois consistances et températures de mousse de lait et mousser également à la manière traditionnelle avec le robinet à vapeur manuel. Vous pouvez donner libre cours à la création d'œuvres d'art Latte. ☑





*Avec la Schaerer Barista,  
chacun peut préparer  
le classique italien dans **une  
qualité toujours constante.***

#### **Sécurité des processus pour les chaînes de restaurants**

Nos techniciens de maintenance procéderont dans votre établissement au réglage parfait pour obtenir de savoureuses spécialités de café à base d'espresso. Avec vous, ils mettront au point des recettes délicieuses en puisant dans leurs vastes compétences et s'assureront que ces dernières ont le même goût dans tous vos cafés et bars, quelle que soit la personne qui utilise la Schaerer Barista. Vous souhaitez des boissons de taille spéciale ? Là aussi, la machine à espresso sait se montrer flexible : l'espresso se prépare dans n'importe quelle taille avec un goût inchangé et peut être agrémenté de la quantité souhaitée de lait ou de mousse de lait. ☑

#### **Un outil de création pour les baristas**

La Schaerer Barista vous offre de nouvelles possibilités d'expression de votre savoir-faire. Pour le profil de goût souhaité, définissez tous les paramètres et exploitez le meilleur de vos grains à espresso. Grâce aux deux moulins intégrés, vous pouvez utiliser plusieurs types de grains et ajouter d'autres mélanges de café torréfié dans des moulins externes. ☑



Réceptif à grains refroidi et intégré.



Nettoyage aisé avec le programme de nettoyage automatique.



#### **Nettoyage aisé**

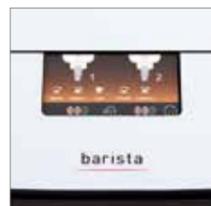
À l'instar de la préparation des spécialités d'espresso, le nettoyage de Schaerer Barista est d'une simplicité enfantine : il suffit d'insérer la pastille de nettoyage dans le porte-filtre équipé du filtre borgne, de le mettre en place et le programme de nettoyage démarre automatiquement. ☑

#### **Travail efficace**

Bars, cafés ou restaurants italiens : la Schaerer Barista est synonyme d'utilisation aisée et de fonctionnement économique. Le pré-réglage des recettes, la commande intuitive et la visualisation des processus de préparation sur l'écran réduisent le besoin de formation afin que chacun puisse préparer rapidement son espresso préféré. Comme toutes les principales étapes se déroulent directement dans la machine espresso, l'encombrement est réduit. Autre atout : le dosage prédéfini du café et les moulins intégrés réduisent les pertes de café moulu. ☑

# PLUS D'EFFICACITÉ POUR VOTRE ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

# ÉQUIPEMENT ET FONCTIONS



Détection automatique de porte-filtre:  
Sortie simple pour boisson simple  
Sortie simple pour boisson double  
Sortie double pour boisson double  
Sortie double pour boisson triple



Deux moulins intégrés moulent directement dans le porte-filtre. Tassement automatique avec pression initiale optimale.



Plateau à tasses chauffé amovible par l'arrière (amortisseur).



Deux récipients à grains refroidis par air pour différentes sortes de grains (par ex. espresso ou café crème).



Écran tactile pour la configuration logicielle.



Surveillance de la durée de percolation avec réglage du degré de mouture par logiciel.



SteamIT préchauffe jusqu'à deux tasses à la température optimale.



Sortie de l'eau chaude séparée avec deux touches de sortie pour des boissons de taille variée.



La touche « Barista » permet de régler l'intensité de l'espresso au goût du client . (+/- 15 %).



Bac à marc externe.



Il est possible d'enregistrer jusqu'à douze recettes de boisson.



Utilisation de variétés de café supplémentaires avec touche de fonction « café moulu externe » possible par groupe café.



Porte-tasse relevable pour une distribution des boissons propre.



Éclairage parfait de l'espace de travail.

## LAIT ET MOUSSE DE LAIT



Préparation de la mousse de lait (entièrement automatique avec Supersteam). Lait chaud et mousse de lait dans trois consistances produites automatiquement. Qualité supérieure de la mousse de lait.



Préparation manuelle de la mousse de lait à l'aide de Powersteam.

## NETTOYAGE

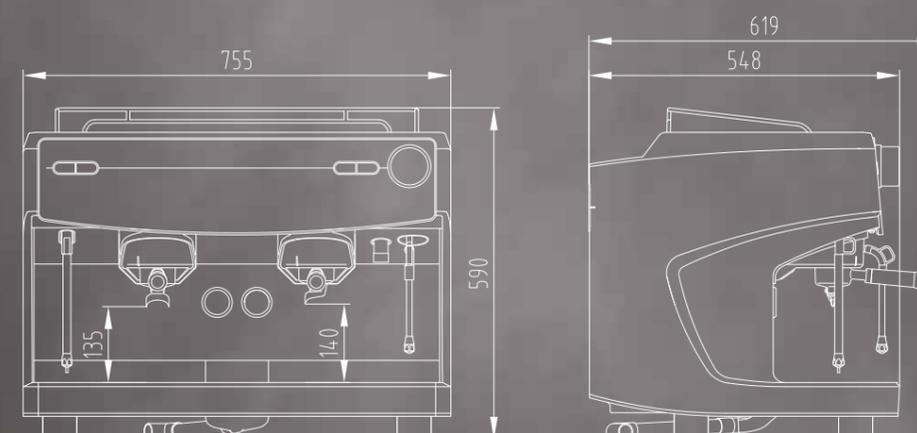


Nettoyage automatique des pièces en contact avec le café à l'aide du filtre borgne et de la pastille.



Bac collecteur compartimenté pour le nettoyage en lave-vaisselle.

## PLANS COTÉS



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Catégorie	Équipement et options	Barista
Débit journalier recommandé	Espresso	300
	Café / café crème	240
Débit de boisson par heure	Espresso	300
	Café / café crème	240
	Eau chaude [l]	48
	Vapeur	s
Utilisation et distribution	Panneau de sélection et écran tactile	s
	Nombre de boissons possibles (programmables)	12
	Hauteur de sortie (à partir de la sortie du porte-filtre) [mm]	15,5
	Plateforme pour tasse ajustable manuellement	s
	Distribution d'eau chaude à droite	s
	Distribution simultanée de café et d'eau chaude	s
	Porte-filtre sortie simple boisson simple	s
	Porte-filtre sortie simple boisson double	o
	Porte-filtre sortie double boisson double	s
	Porte-filtre sortie double boisson triple	o
	Lance à vapeur	s
Moulins et récipient à grains	2 moulins	s
	Récipient à grains [g]	550
	Utilisation du café moulu externe	s
Chaudière et percolateur	Chaudière à eau et chaudière vapeur	s
	Mode simultané	s
	Percolateur	s
Vapeur	Powersteam	s
	Supersteam	s
Autres options	Plateau à tasses chauffé	s
	Chauffe-tasses vapeur SteamIT	s
	Éclairage	s
	Pieds hauts	s
Systèmes de paiement	Connexion systèmes de débit/caisse par protocole E	s
Couleurs	Acier chromé standard	s

Catégorie	Équipement et options	d'un
Dimensions	Largeur [mm]	755
	Profondeur [mm]	548
	Hauteur [mm]	592
	Poids [net] [kg]	75 kg
Alimentation électrique	1L, N, PE : 220-240 V~ 50/60 Hz	3.200 - 3.700 W 16 A 5.000 - 5.800 W 32 A
	2L, PE : 208 - 240 V 2~ 60 Hz	4.400 W / 5.700 W 30 A
	2L, PE : 200 V 2~ 50/60 Hz	3.900 W 24 A
	3L, N, PE : 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	6.000 - 7.000 W 3x 16 A
	3L, PE : 208/240 V 2~ 60 Hz	6.600 W / 8.600 W 30 A
	3L, PE, 220-240 V 2~ 50/60 Hz	5.000 W - 5.800 W 3x 24 A
Alimentation en eau et évacuation	Raccord d'eau fixe	s
	Écoulement des eaux usées	s

s Standard  
o Option



## Siège social

### Schaerer AG

Allmendweg 8  
4528 Zuchwil  
Suisse  
info@schaerer.com  
[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)

## Filiales

### Schaerer USA Corporation

2900 Orange Avenue, Suite 102  
Signal Hill, CA 90755  
États-Unis  
info@schaererusa.com  
[www.schaererusa.com](http://www.schaererusa.com)

### Schaerer Deutschland GmbH

Siechenlach 1  
89173 Lonsee-Urspring  
Allemagne  
info@schaerer-gmbh.de  
[www.schaerer-gmbh.de](http://www.schaerer-gmbh.de)

### Schaerer Benelux – Guy van Bogaert

Boomsesteenweg 608  
2610 Anvers-Wilrijk  
Belgique  
info@schaerer.be  
[www.schaerer.be](http://www.schaerer.be)

