



# barista

De perfecte

Italiaanse

Espresso



*Kop  
voor kop*  
hoogste  
Espresso-  
kwaliteit



Net zoals de handgemaakte van een barista.



Traditionele Espresso-cultuur in een *nieuwe dimensie*

Voor Italiaans koffiegenot en heerlijke espresso staat haast niets boven een tweegroepsmachine. De Schaefer Barista biedt deze traditionele Espresso-cultuur een nieuwe dimensie: Ze combineert het fundamentele bereidings- en kookproces van een tweegroepsmachine, het vakmanschap van een barista en het gebruiksgemak en de procesbetrouwbaarheid van een volautomatische koffiemachine. Het resultaat is de perfecte Italiaanse Espresso met constante kwaliteit, van kop tot kop! ☞

# DE KONINGIN ONDER DE ESPRESSO-MACHINES



- Het design geeft de Schaefer Barista het **aanzien van een klassieke tweegroepsmachine.**
- Italiaanse flair: Het sist en klopt net zoals met een **barista.**
- **Constance Espresso-kwaliteit** door geautomatiseerde processen (koffiehoeveelheid, malen, aandrukken).
- **Geïntegreerde molens** malen direct in de portafilter.
- Volledig automatisch en/of handmatig **melk opschuimen.**
- **Snelle en eenvoudige bereiding,** ook door personeel zonder ervaring
- Eenvoudige **automatische reiniging.**

# BARISTA-HANDWERK KUNST IN PERFECTIE



De SteamIT brengt de kop op de optimale temperatuur.



De lege portafilter inklikken.



Knop voor de gewenste drank indrukken. Het bereidingsproces start samen met het automatische doseren, malen, aandrukken.



Een perfecte Italiaanse Espresso loopt in de kop.



Uitkloppen van de portafilter.



De manometers zijn design-elementen en kwaliteitsindicatoren.



Automatisch melk schuimen in drie verschillende melkschuimconsistenties en temperaturen.

## Hoogste Espresso-kwaliteit

U zal verrast zijn hoe eenvoudig het is om met de Schaerer Barista een perfecte Italiaanse Espresso te bereiden. Het enige wat u hoeft te doen is de portafilter inklikken, op de knop te drukken - en er komt al een heerlijke Espresso in de kop terecht. Enkel-, twee- en drievoudige drankjes via een 1- of 2-voudige uitloop zijn mogelijk, de portafilterherkenning

gebeurt volledig geautomatiseerd. De exacte dosering van de hoeveelheid koffie, het malen en aandrukken regelt de Schaerer Barista ook automatisch voor u. Dit zorgt niet alleen voor de exacte opvolging van het gewenste recept, maar ook voor de constante smaak en de hoge kwaliteit van de dranken. ☑

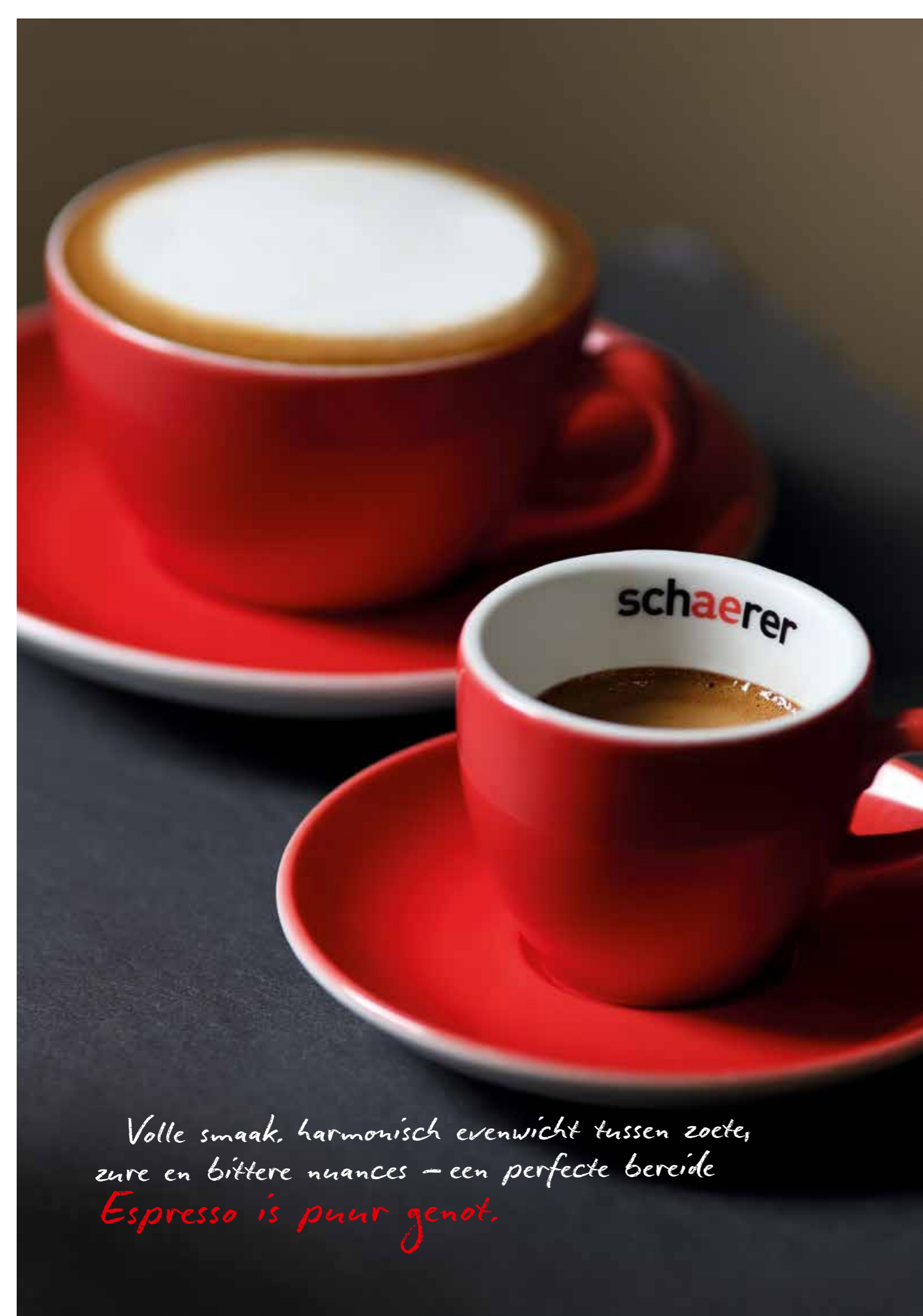
## Authentieke geluiden

Het uitkloppen van de portafilter met de hand of het opschuimen van melk voor op Espresso gebaseerde koffiespecialiteiten zoals Cappuccino of Latte Macchiato: deze authentieke geluiden en het sierlijke Italiaanse design geven de Schaerer Barista het uiterlijk van een portafiltermachine en zorgen voor echte Italiaanse flair. ☑

## Perfekte melkschuim

Maar niet alleen de Espresso, ook het melkschuim voor Cappuccino en Latte Macchiato wordt met de Schaerer Barista perfect: Bij de volautomatische bereiding met Supersteam kunt u maximaal drie verschillende melkschuimconsistenties en temperaturen bepalen en via de handmatige stoompijp ook nog het traditionele melkschuim toevoegen. Creaties van Latte-Art-kunstwerken, niets houdt dit nu nog tegen. ☑





Met de Schaerer Barista slaagt iedereen in de bereiding van de Italiaanse klassieker in gelijkmatige hoge kwaliteit.

#### Procesveiligheid voor restaurants en ketens

De perfecte instelling voor heerlijke, op Espresso gebaseerde koffiespecialiteiten in uw koffiezaak wordt voor u geregeld door onze service- monteur. Samen met de monteur ontwikkelt u, op basis van diens uitgebreide koffie-expertise, smakelijke recepten en zorgt u ervoor dat deze ook op verschillende locaties identiek wordt bereid - ongeacht wie de Schaerer Barista bedient. U heeft specifieke grootten van dranken? Ook hiervoor biedt de Espresso-machine volledige flexibiliteit: de Espresso kan traploos in elke gewenste grootte met constante smaak worden bereid én met de gewenste hoeveelheid melk en/of melkschuim worden aangevuld. ☑

#### Pretpark voor barista's

De Schaerer Barista biedt u geheel nieuwe mogelijkheden om uw koffie-expertise tot uitdrukking te brengen. Leg uw gewenste smaakprofiel en alle relevante parameters individueel vast en haal zo het maximum uit elke Espresso-boon. Dankzij de twee geïntegreerde molens kunt u verschillende bonensoorten gebruiken en, indien gewenst, nog verdere recepten voor gebrande koffie-mélanges in externe molens toevoegen. ☑



Geïntegreerde gekoelde bonencontainer.



Gemakkelijke reiniging met automatisch reinigingsprogramma.



#### Gemakkelijke reiniging

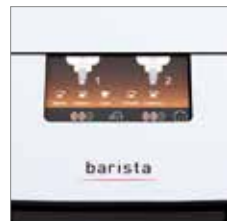
Net zo comfortabel als het bereiden van Espresso-specialiteiten, is ook het reinigen van de Schaerer Barista: Eenvoudigweg een reinigingstablet in de met blindzeef uitgeruste portafilter leggen, inklikken, automatisch reinigingsprogramma starten, klaar. ☑

## MEER EFFICIËNTIE VOOR UW "DAILY BUSINESS"

#### Efficiënt werken

Of het nu in de koffiebar, een brasserie of in een Italiaanse restaurant is: de Schaerer Barista staat voor eenvoudige bediening en zuinige werkwijze. De standaardinstelling van de recepten, het intuïtieve bedieningsconcept en de visualisatie van de bereidingsprocessen via de display maken moeilijke opleidingen overbodig - iedereen kan een uitstekende Espresso bereiden in een handomdraai. Omdat alle belangrijke stappen direct in de Espresso-machine gebeuren, is ook minder plaats nodig. Nog een voordeel: De vooraf ingestelde dosering van de koffiehoeveelheid en geïntegreerde molens verminderen het verlies van koffiepoeder. ☑

# UITRUSTING EN FUNCTIES



Automatische portafilterherkenning:  
1-voudige uitloop: enkele drank  
1-voudige uitloop: dubbele drank  
2-voudige uitloop: dubbele drank  
2-voudige uitloop: drievoudige drank



Twee geïntegreerde molensystemen malen direct in de portafilter. Automatisch aandrukken met optimale aanpersdruk.



Naar achter uitschuifbare, verwarmde koppenhouder (Zacht inschuifstelsel).



Twee luchtgekoelde bonencontainers voor verschillende bonensoorten, bijvoorbeeld Espresso en Café crème.



Touchdisplay voor eenvoudige software-setup.



Kooktijdbewaking met software-ondersteunde maalgraadinstelling.



De SteamIT brengt tot twee koppen op optimale temperatuur.



Afzonderlijke heetwateruitloop met twee uitloopknoppen voor verschillende drankhoeveelheden.



Via de Baristaknop kan de Espresso sterkte aan de individuele smaken van de gast worden aangepast. (+/- 15%).



Externe koffiedroesbakken / knock box.



Er kunnen maar liefst twaalf recepten worden opgeslagen.



Gebruik van extra koffiesoorten via de functieknop "extern koffiepoeder", per koffiegroep mogelijk.



Omhoog uitklapbare koppenhouder voor de schone uitgifte van dranken.



Verlichting voor meest optimale zichtbaarheid in het werkgedeelte.

## MELK EN MELKSCHUIM



Bereiding van melkschuim (volledig automatisch door middel van Supersteam) Produceert automatisch hete melk en melkschuim tot wel drie verschillende consistenties. Hoogste melkschuimkwaliteit.



Handmatige bereiding van melkschuim door middel van Powersteam.

## REINIGING

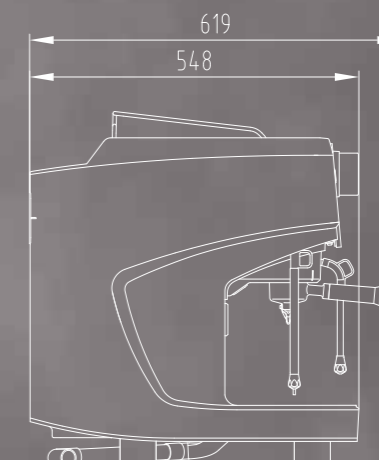
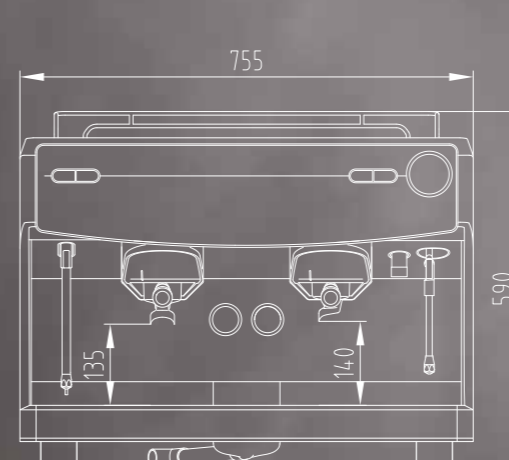


Automatische reiniging van de koffieverwerkende delen door blindzeef en tablet.



Gedeelde lekbak maakt de reiniging in de vaatwasser mogelijk.

## AFMETINGENSHEMA'S



# TECHNISCHE GEGEVENS

Categorie	Uitrusting en opties	Schaerer Barista
Aanbevolen Capaciteit per dag	Espresso	300
	Koffie/café crème	240
Drankcapaciteit per uur	Espresso	300
	Koffie/café crème	240
	Heet water [l]	48
	Stoom	s
Bediening en afgifte	Bedieningspaneel en touchscreen	s
	Aantal mogelijke producten (programmeerbaar)	12
	Uitgiftehoogte (vanaf zeefilteruitgifte) [mm]	15,5
	Koppenplateau handmatig aanpasbaar	s
	Heetwateruitgifte, rechts	s
	Gelijktijdige werking koffie en heet water	s
	Portafilter 1-voudige uitloop enkele-drink	s
	Portafilter 1-voudige uitloop dubbel-drink	o
	Portafilter 2-voudige uitloop dubbel-drink	s
	Portafilter 2-voudige uitloop drievoudig-drink	o
	Stoompijp	s
Molens en bonencontainer	2 molens	s
	Bonencontainer [g]	550
	Gebruik extern koffiepoeder	s
Boiler en kook-unit	Heet water en stoomboiler	s
	Simultane werking	s
	Brewer	s
Stoom	Powersteam	s
	Supersteam	s
Andere opties	Koppenhouder verwarmd	s
	Stoom-kopjesverwarmer SteamIT	s
	Verlichting	s
	Hoge poten	s
Betalingsystemen	Koppeling tapinstallaties/kassa's via E-protocol	s
Kleuren	Chroomstaal standaard	s

Categorie	Uitrusting en opties	Schaerer Barista
Afmetingen	Breedte[mm]	755
	Diepte [mm]	548
	Hoogte [mm]	592
	Gewicht [netto] [kg]	75
Energievoorziening	1L, N, PE: 220-240 V- 50/60 Hz	3200-3700 W 16 A 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
Watervoorziening en afvoer	Vaste wateraansluiting	s
	Afvalwaterafvoer	s

s standaard  
o optie





## Hoofdvestiging

### Schaerer AG

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

## Dochtermaatschappijen

### Schaerer USA Corporation

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

### Schaerer Deutschland GmbH

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

### Schaerer Benelux – Guy van Bogaert

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

