

Rendimentos de campeã em todas as variações

Schaerer Coffee Art



- ▶ Muitas opções e configurações
- ▶ Universo do leite
- ▶ Até 350 bebidas por hora
- ▶ Grande variedade de bebidas
- ▶ Operação e limpeza fácil

 **schaerer**

Coffee comes to life



A Schaerer Coffee Art para hotéis, restaurantes, cadeias de lojas, restaurantes de Quick-Service, Coffee Shops, lojas de conveniências, take-aways

Flexibilidade a serviço do prazer do café

A Schaerer Coffee Art adapta-se às suas necessidades. Independente de qual variante você escolheu: o rendimento máximo, a melhor qualidade da bebida e uma operação fácil são sempre garantidos.



Muitas opções e configurações

A Schaerer Coffee Art oferece uma grande variedade de opções e possibilidades de configuração. Você pode, por exemplo, combinar duas máquinas com aparelhos adicionais, como um aquecedor de xícaras, diferentes unidades de refrigeração de leite ou um sistema de pó. Como opções de equipamento, estão à sua disposição um segundo moinho, recipiente dos grãos bloqueável, um acelerador de infusão, uma abertura para os resíduos na parte inferior e muito mais.



Universo do leite

Com a Schaerer Coffee Art todo o universo do leite da Schaerer está ao seu alcance – a maior gama de aparelhos e tecnologias para o processamento de leite em todo o mundo. Isto inclui os diferentes canais de vapor para as espumas de leite de manuais e totalmente automáticas – como só um Barista faz – bem como sistemas de leite totalmente automáticos para o perfeito Cappuccino com um simples toque de botão. Até a espuma de leite fria está presente na variedade de opções da Schaerer Coffee Art.



Até 350 bebidas por hora

A Schaerer Coffee Art é disponível para uma operação com 230 Volt ou 400 Volt. A versão de 230 Volt é o modelo com mais potência de todas as máquinas de café monofásicas da Schaerer.

A versão de 400 volt oferece verdadeiros rendimentos de campeã, produzindo até 350 bebidas por hora. Ela possui uma conexão de corrente trifásica e três caldeiras. Graças a um eficiente sistema de aquecimento, estas podem ser operadas com um consumo reduzido de energia.



Grande variedade de bebidas da melhor qualidade

A Schaerer Coffee Art produz com um simples toque de botão até 40 bebidas livremente programáveis com café, leite fresco, leite em pó, chocolate em pó e água quente. Todos os parâmetros podem ser ajustados de forma exata e individual. Para a perfeita espuma de leite, está disponível um tecnologia de bomba de ar especial.

Há uma variedade máxima de bebidas com o sistema de pó para um ou dois tipos de pó. Assim, além de todas as criações de bebidas de café e leite fresco, você pode oferecer também bebidas com leite em pó ou chocolate.



Operação e limpeza fácil

Com o TouchIT, a Schaerer Coffee Art possui um intuitivo painel de comando touchscreen. TouchIT é perfeitamente adequado para o auto-atendimento e pode ser usado para mensagens de marketing. Ele também é uma ótima opção para a utilização comandada. A limpeza vira um jogo de criança graças às instruções simples e às imagens animadas no tela TouchIT. A propósito de limpeza: todas as máquinas de café da Schaerer correspondem à análise de higiene HACCP e possuem um programa de limpeza automático.

Equipamento e opções



Equipamento padrão

- **Máquina de café básica com 230 Volt** (modelo com a maior potência entre as máquinas de café monofásicas Schaerer)
- **Um moinho com recipiente dos grãos** para 1 kg de grãos
- **Operação através do painel de 8 teclas** com até 16 bebidas possíveis (230 V) ou **painel de 16 teclas** com até 36 bebidas possíveis (400 V)
- **Power Save Mode** para uma utilização sustentável da energia
- **Entrada para café moído**, p. ex. café descafeinado
- **Saída ajustável na altura** 65 a 185 mm
- **Função de contagem**
- **Conexão fixa de água e saída de água suja**
- **Gaveta de resíduos**
- **Cores padrão preto e prata**



Opções

- **Máquina de café com 400 Volt**, conexão de corrente trifásica e três caldeiras para altos rendimentos e operação simultânea
- **Segundo moinho com recipiente dos grãos** para 1 kg de grãos
- **Recipiente dos grãos em design de Coffeeshop**

- **Recipiente dos grãos expandido** para 2 kg
- **Operação através de painel 7" TouchIT** para até 40 bebidas, ideal também para o auto-atendimento
- **Teclas adicionais** para água quente e variantes a vapor
- **Eficiente sistema de aquecimento** para a redução do consumo de corrente
- **Universo do leite Schaerer:** a maior gama de aparelhos e tecnologias para o processamento de leite (sistemas de leite, canais de vapor, sistemas de pó)
- **Sistemas de pó**
- **Acelerador de infusão** para mais eficiência em tempos de pico ou uma melhor qualidade das bebidas em grandes porções
- **Recipiente dos grãos bloqueável**
- **Abertura para os resíduos na parte inferior** para uma operação ininterrupta o dia inteiro
- **Nível de enchimento** para tanque de água suja e água potável
- **Cores especiais** a pedido
- **Pintura completa** a pedido
- **Sistemas de moeda, crédito e pagamento encontrados no mercado** (podem ser facilmente conectados à máquina de café)
- **Schaerer Remote System** (telemetria) transmite os dados de estado, operação e consumo das máquinas de café individuais a um banco de dados central



Coffee comes to life

Os motivos pelos quais você pode confiar na Schaerer:



coffee
competence
centre



engineering
manufacturing
services

Swiss made



we care
about the
future

Swiss Engineering: a Schaerer Coffee Art foi desenvolvida 100% pela Schaerer na Suíça.

Swiss Manufacturing: a Schaerer Coffee Art é produzida pela Schaerer na Suíça.



schaerer
service
partner

Swiss Services:

a Schaerer Coffee Art é acompanhada de um pacote de serviços amplo (treinamento, serviço e assistência) da Suíça.

Configurações e aparelhos adicionais



Cup & Cool

Coffee Art 230 V, monofásica

Detalhes do produto e aparelhos adicionais



Painel de 8 teclas, livremente programáveis para 16 bebidas



Painel de 16 teclas, livremente programáveis para 36 bebidas



Painel 7" TouchIT para até 40 bebidas, variante de auto-atendimento



Teclas adicionais para água quente e variantes a vapor



Recipiente para dois tipos de pó, p. ex. Choco e Topping



Recipiente para um tipo de pó, p. ex. Choco ou Topping



Recipiente do pó expandido



Entrada para café moído

Configurações



Coffee Art para usos na gastronomia



Coffee Art em restaurantes rápidos e Coffee Shops (para uma utilização em pouco espaço)



Unidade de refrigeração adicional CS



Unidade de refrigeração adicional com compressor



Aquecedor de xícaras



Dispensador de copos



Trocador de moedas, abertura à frente



Trocador de moedas, abertura lateral



Pés altos



O Save Data Card memoriza e carrega dados e receitas

Configurações



Sistema de leite frio CS

Coffee Art 400 V, trifásica

Sistema de pó Aquecedor de xícaras



Recipiente dos grãos bloqueável



Recipiente dos grãos em design de Coffeeshop



Recipiente dos grãos expandido



Segundo moinho



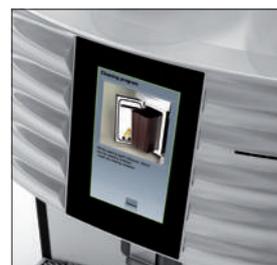
Saída regulável na altura



Acelerador de infusão



Saída de água quente



Limpeza guiada pelo display

Universo do leite para a Coffee Art

Em relação à variedade de opções para a preparação de leite, a Schaerer Coffee Art é imbatível a nível mundial. Com este modelo, está disponível todo o universo do leite da Schaerer.



One Step ou Two Step?



Quer seja para um perfeito Cappuccino com um simples toque na tecla ou se desejar uma espuma de leite como aquela feita por um barista, os nossos sistemas de preparação de leite oferecem muitas opções.



Sistemas de leite – One Step



Sistema de leite frio CS

Bebidas com leite e café, bem como bebidas de leite frias e quentes com um simples toque de botão.

- Qualidade da espuma do leite ajustável e temperatura do leite programável por produto
- Espuma de leite quente e, como opcional, espuma de leite frio
- Bebidas com espuma de leite e bebidas com leite constantes
- Transporte do leite através da bomba, aquecimento através do vapor
- Limpeza totalmente automática
- Enxágue intermediário com esterilização a vapor



Milk Smart

Bebidas com leite e café, bem como bebidas de leite quentes com um simples toque de botão (nenhuma bebida fria).

- Qualidade da espuma do leite e temperatura ajustáveis
- Transporte do leite e aquecimento através do vapor
- Limpeza automática
- Enxágue intermediário com esterilização a vapor

Higiene perfeita segundo o conceito HACCP

Todos os sistemas de leite da Schaerer correspondem à análise de higiene HACCP e possuem um programa de limpeza automático. Todos os elementos por onde o café passa são limpos automaticamente - de forma rápida, simples e segura. Os enxágues intermediários periódicos podem ser programados.



Unidades de refrigeração adicionais



Centre Milk

Um aparelho de refrigeração de leite para duas máquinas de café. Disponível na versão de 1×8 litros ou na versão de 2×4 litros (um tipo de leite por máquina). Disponível para o sistema de leite frio CS e Milk Smart.



Unidade de refrigeração inferior

Armazenagem de leite em pouco espaço, em baixo da máquina de café ou no balcão. Capacidade para 9 litros. Disponível com o sistema de leite frio CS ou para Milk Smart.



Cup & Cool

Aquecedor de xícaras e unidade de refrigeração num só. Capacidade: aprox. 60 xícaras em 3 níveis, bem como 4 litros de leite. Disponível para a Milk Smart.



Unidade de refrigeração em baixo do balcão

Armazenagem de leite em pouco espaço em baixo do balcão com sistema de leite frio CS ou unidade de refrigeração do cliente. Com este sistema, duas máquinas de café podem ser alimentadas com leite ou dois tipos de leite podem ser processados. Disponível para o sistema de leite frio CS.



Twin Milk

Unidade de refrigeração para dois tipos de leite (2×4 litros), p. ex. para leite integral e leite magro ou leite integral e leite de soja. Um sortimento maior de bebidas! Disponível para o sistema de leite frio CS.

Universo do leite para a Coffee Art



Canais de vapor – Two Step



Powersteam

- Aquecimento manual do leite
- Espuma de leite manual
- Ideal para bares com um Barista profissional



Autosteam

- Aquecimento de leite totalmente automático (temperatura programável)
- Espumação manual do leite



Supersteam ou Finesteam

- Aquecimento e espumação totalmente automática (temperatura e consistência da espuma programável)
- Espuma de leite em pequenas quantidades ou diretamente na xícara

Aço de cromo ou PEEK?

Os canais de vapor de PEEK (polieteretercetona) tem a vantagem de não ficarem quentes. O leite não seca devido à superfície e à propriedade deste material; com isso, a limpeza da vareta de vapor é mais rápida e simples (disponível para Autosteam, Supersteam e Finesteam em preto).



Leite fresco ou leite em pó

Alguns amam o leite fresco, outros preferem o leite em pó. Ambas as variantes tem vantagens e ambas estão disponíveis com as máquinas de café Schaefer.



As vantagens do leite fresco

- Qualidade da bebida em nível de alta gastronomia
- A mais fina espuma de leite
- Pouco trabalho na limpeza

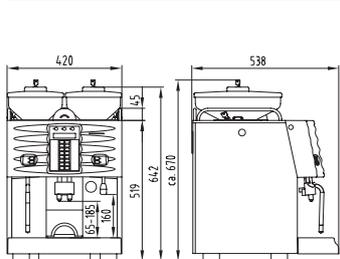


As vantagens do leite em pó

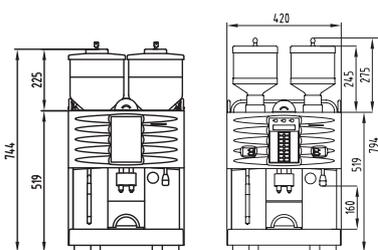
- São maiores na área de vendas, nos escritórios e outros pontos de utilização sem serviço:
- Menos trabalhos de supervisão (nenhum controlo de validade)
 - Pouco trabalho na limpeza
 - Enchimento fácil
 - Aquisição através do sistema de pó Schaefer

Desenhos técnicos

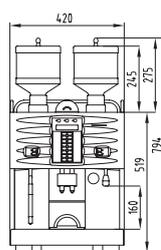
Schaerer Coffee Art e aparelhos adicionais



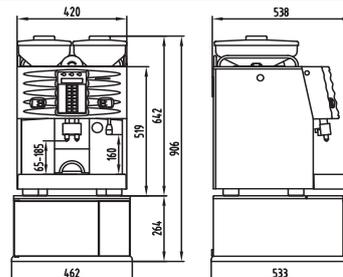
Schaerer Coffee Art



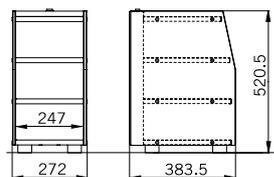
Recipiente dos grãos expandido



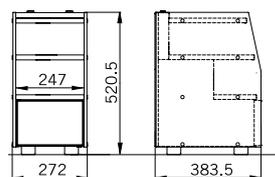
Recipiente dos grãos em design de Coffeeshop



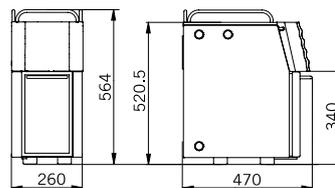
Unidade de refrigeração inferior



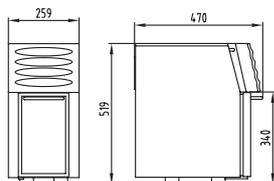
Aquecedor de xícaras



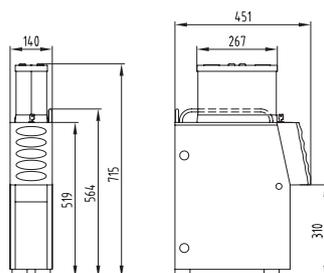
Cup & Cool



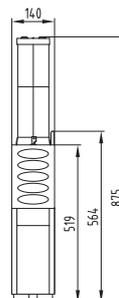
Sistema de leite frio CS



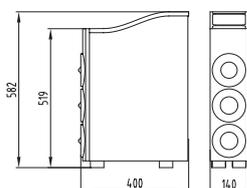
Unidade de refrigeração em baixo do balcão



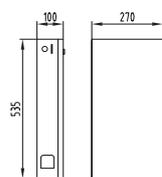
Dispensador de chocolate



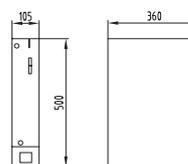
Recipiente de pó expandido



Dispensador de copos



Trocador de moedas, abertura lateral (274 mm)



Trocador de moedas, abertura à frente

Dados técnicos

Categoria	Equipamento e opções	Coffee Art 230 V monofásica	Coffee Art 400 V trifásica
Linha de saída & bebidas	Preparação de bebida por hora (café, espresso)	180–250	até 250
	Ristretto	x	x
	Espresso	x	x
	Café / Café crème	x	x
	Café com leite	x	x
	Cappuccino	x	x
	Latte Macchiato	x	x
	Chociatto	x	x
	Leite quente	x	x
	Espuma de leite (quente e fria)	x	x
	Água quente	x	x
	Vapor	x	x
Preparação & saída	Painel de comando de 8 teclas	s	o
	Número de possíveis bebidas (programável)	até 16	até 16
	Painel de comando de 16 teclas	o	s
	Número de possíveis bebidas (programável)	até 36	até 36
	Painel de comando 7" Touchscreen TouchIT	o	o
	Número de possíveis bebidas (programável)	até 40	até 40
	Modo de auto-atendimento	x	x
	Altura da saída (ajustável) [mm]	65–185	65–185
	Saída separada de água quente	s	s
Vareta de vapor	o	o	
Moinhos/recipientes	1 moinho	s	s
	2 moinhos	o	o
	Recipiente dos grãos (g)	1000	1000
	Recipiente de grãos especial em design de Coffeeshop (g)	1000	1000
	Recipiente dos grãos expandido	2000	2000
	Entrada para café moído	s	s
Caldeira & unidade de infusão	Caldeira de água quente café	s	s
	Caldeira de água quente	–	o
	Água quente da caldeira de água quente café	s	o
	Caldeira de vapor	o	o
	Operação simultânea	–	s
Sistemas de leite & unidades de refrigeração	Milk Smart	o	o
	Cup & Cool (aprox. 60 xícaras)	o	o
	Sistema de leite frio CS	–	o
	Abertura para leite na parte inferior	–	o
	Twin Milk	–	o
	Centre Milk	–	o
	Unidade de refrigeração adicional	o	o
Sistema de pó	Topping (1x pó de Topping), p. ex. leite em pó	o	o
	Choco (1x pó de chocolate)	o	o
	Choco/Topping (1x pó de chocolate e 1x pó de Topping)	o	o
	Twin Topping (2x pó de Topping)	o	o
	Twin Choco (2x pó de chocolate)	o	o
	Recipiente de pó expandido (em %)	75	75
Vapor	Vapor normal	o	–
	Powersteam	–	o
	Autosteam	–	o
	Supersteam	–	o
	Finesteam	–	o
	PEEK em preto (Autosteam, Supersteam, Finesteam)	–	o

s padrão

o opção

x possível

Categoria	Equipamento e opções	Coffee Art 230 V monofásica	Coffee Art 400 V trifásica
Opções gerais	Aquecedor de xícaras (aprox. 70–100 xícaras)	o	o
	Aquecedor de xícara a vapor (só disponível na Suíça)	–	o
	Pescoço de cisne	–	o
	Acelerador de infusão	o	o
	Abertura para os resíduos na parte inferior	o	o
	Carro	o	o
Sistemas de pagamento	Sistemas de cálculo (MDB-S / DIVA2 / DIVA light)	x	x
	Controlador de ficha e moeda	x	x
	Trocador de moedas	x	x
	Conexão máquinas de servir bebidas/caixas através de protocolo CSI	x	x
Cor	Prata Costa Rica	s	s
	Kenia preto	s	s
	Pintura completa	o	o
	Cor especial	o	o
Medidas & peso	Largura (mm)	420	420
	Profundidade (mm)	538	538
	Altura (mm)	668	668
	Peso (líquido, kg)	40	40
Alimentação de água	Conexão fixa de água	s	s
	Saída de água suja	s	s
	Tanque de água suja e água potável externo monitorado	o	o
	Tanque de água suja monitorado	o	o
Alimentação de energia	1L, N, PE: 220–240 V– 50/60 Hz	2000 - 2400 W 10 A 3x 1 mm ²	
		3000–3600 W 16A 3x 1,5 mm ²	
		5700–6900 W 30 A 3x 4 mm ²	
	3L, N, PE: 380–415 V 3N– 50/60 Hz	5700–10100 W 3x 16 A 5x 1,5 mm ²	
	2L, PE: 200–220 V 2– 50/60 Hz	4700–5900 W 2x 30 A 3x 10 AWG	
		4700–5900 W 2x 25 A 3x 2,5 mm ²	
	3L, PE: 200 V 3– 50/60 Hz	7000 W 3x 20 A 4x 2,5 mm ²	
	3L, PE: 220 V 3– 50/60 Hz	6900–8500 W 3x 25 A 4x 2,5 mm ²	

s padrão

o opção

x possível

Sede principal

Schaerer AG

Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Suíça
info@schaerer.com

Filiais

Schaerer USA Corporation

2900 Orange Avenue, Suite 102
Signal Hill, CA 90755
USA
info@schaererusa.com

Schaerer Deutschland GmbH

Siechenlach 1
89173 Lonsee-Urspring
Alemanha
info@schaerer-gmbh.de
www.schaerer-gmbh.de

Schaerer Benelux - Guy van Bogaert

Boomsesteenweg 608
2610 Wilrijk-Antwerpen
Bélgica
info@schaerer.be

www.schaerer.com