

Le look et le goût de l'Italie.

Un design attrayant au style italien authentique pour le meilleur des cafés.

Un espresso parfait.

Ajustement optimisé du degré de mouture, tassage et distribution automatiques pour un espresso de qualité constante.



Schaerer Barista.

Une combinaison unique d'un porte-filtre classique et une machine à café automatique : la tradition du café italienne rendue accessible.

Invitez l'Italie à votre comptoir avec la Schaerer Barista.

Offrez une expérience inoubliable à vos clients.

Avec son look distinctif, son style italien et son bruit inimitable, **la Schaerer Barista ressemble à une machine à espresso à porte-filtre classique, mais elle cache un secret.**

Nous l'avons conçue de façon à ce qu'elle soit si facile à utiliser qu'elle est presque entièrement automatique. Vous aurez ainsi tout le temps nécessaire pour vous occuper de vos clients.





*Élégante et spécialement conçue pour une utilisation professionnelle, la Schaerer Barista peut servir jusqu'à 300 espressos parfaits par jour.**



L'art raffiné de la mouture, du tassage et de l'infusion.

La mouture et le tassage sont optimisés de façon à garantir une qualité maximale constante. **La quantité exacte de café insérée dans le porte-filtre est calculée automatiquement afin de servir un espresso absolument parfait à chaque fois.** La machine est équipée de deux moulins séparés, un pour chaque percolateur. Le processus est lui aussi automatique : les grains sont moulus, la poudre est tassée dans le filtre, et le café est ensuite infusé et distribué d'une simple pression de bouton.

Tout le monde peut s'improviser barista.

L'utilisation de la Schaerer Barista est simple et intuitive. Pas besoin de compétences particulières pour l'utiliser comme un professionnel. Tout le monde peut s'improviser barista. Le fonctionnement automatisé requiert seulement d'insérer et retirer le porte-filtre, et de vider le marc, soit les manipulations les plus iconiques de la préparation d'un espresso, typiques de l'atmosphère d'un bar italien. La préparation de la mousse de lait, une autre étape caractéristique, peut se faire de façon manuelle ou entièrement automatique. **Ceci permet à l'utilisateur de prendre le temps de discuter avec les clients et de leur proposer un accompagnement tel qu'une part de gâteau ou un croissant.**



*Remarque : rendement quotidien recommandé, avec une seule maintenance par an.

La configuration standard complète de la Barista.

L'ensemble de fonctions plus que complet vous permet de commencer immédiatement à servir un espresso absolument parfait grâce à une combinaison unique de tradition et de technologie de pointe. Pas besoin de compétences particulières, un simple sourire suffira.



Gardez les tasses à la bonne température

La préparation d'un espresso velouté et crémeux dépend également de la température du café et de la tasse. **L'agréable sensation de chaleur sur les lèvres lors de la première gorgée n'a pas de prix.** Placez les tasses sur le plateau chauffe-tasse qui se trouve sur le dessus de la machine ou chauffez-les instantanément à la bonne température avec un jet de vapeur grâce à la fonction spéciale SteamIT.

La perfection automatisée.

Une gestion et un traitement optimal des grains de café et de la poudre sont la clé pour obtenir un espresso parfait : les deux moulins intégrés (un pour chaque groupe de percolation) moulent directement les grains dans le porte-filtre. La bonne pression de tassage est ensuite appliquée avant l'infusion. **12 recettes différentes peuvent être programmées, et des mélanges de café additionnels peuvent être utilisés** grâce à la touche fonctionnelle « café moulu externe ».



Powersteam

Le pouvoir de la vapeur

Impossible de réaliser un véritable cappuccino ou latte macchiato sans une mousse de lait souple et crémeuse préparée dans un pot à lait avec de la vapeur. Le maniement de la lance et le sifflement font partie du spectacle. **Schaerer Barista est équipée de deux lances à vapeur** : Powersteam est la lance classique, en version manuelle, et Supersteam est la version entièrement automatique, avec possibilité de programmer la température et la consistance de la mousse.

Infuser comme un pro.



Ajuster la mouture et le volume du filtre en temps réel comme un barista chevronné

Schaerer Barista ajuste constamment les paramètres de mouture et le volume de grains broyés tout au long de la journée. **C'est ce que fait un barista professionnel, selon sa propre expérience.** La machine surveille très précisément les temps de percolation afin de déterminer le bon degré de mouture et le bon volume de café moulu à verser dans le filtre. Un processus continu qui garantit une qualité optimale constante. Cette fonctionnalité peut être désactivée pour permettre un réglage manuel.

La science du café qui se cache derrière tout ça

L'extraction des arômes du café dépend du temps de percolation. Il faut trouver le bon temps d'extraction pour obtenir un espresso parfait. Une sous-extraction ou une surextraction compromettraient la qualité. Le temps de percolation dépend quant à lui du degré de mouture des grains (plus les grains sont moulus fin, plus la percolation sera lente) et de la qualité du café moulu dans le filtre, mais il varie également en fonction des conditions atmosphériques, qui ne sont pas constantes tout au long de la journée. **Les baristas professionnels sont très sensibles à ces paramètres, mais Schaerer Barista est capable de mesurer le temps de percolation de façon encore plus précise. Deux méthodes, un même principe, et un même degré de perfection !**

Fonctions optionnelles.

Personnalisez davantage votre machine en y ajoutant des fonctions supplémentaires en fonction de vos besoins



Récipients à grains externes.

En plus d'être un élément de design attrayant supplémentaire, ces deux récipients à grains externes avec couvercle en acier inoxydable poli scintillant présentent une capacité de 1 100 g de grains de café chacun, **soit le double de la capacité des récipients à grains intégrés standard**. Le fait qu'ils soient placés à l'écart de toute source de chaleur interne permet d'éviter qu'ils ne surchauffent.

Configuration Double Supersteam.

Peut-être trouverez vous cela plus pratique de disposer de **deux lances Supersteam entièrement automatiques avec température et consistance de mousse programmables** au lieu d'une lance Powersteam et une Supersteam, surtout si votre personnel n'est pas formé à la préparation de la mousse ou si la fréquentation de votre établissement est importante. Remarque : si cette configuration est définie, il n'est pas possible de revenir à la configuration standard avec une lance Supersteam et une Powersteam.



Choisissez votre couleur.

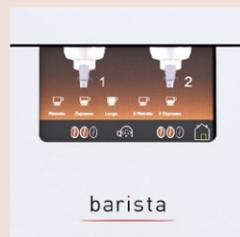
*Ajoutez une touche personnelle en choisissant parmi les différents films de revêtement colorés**

Votre machine à porte-filtre classique Schaerer Barista est destinée à devenir un élément important de l'équipement et de la décoration de votre établissement, un véritable emblème de l'espresso italien traditionnel. Et afin de l'adapter au mieux à votre environnement, vous pouvez en choisir la couleur. Plusieurs films de revêtement de différentes couleurs sont disponibles : **un ensemble complet de films pour les parois latérales et l'arrière avec garnitures assorties pour l'avant du bac collecteur, ou seulement pour les parois latérales, ou seulement pour l'arrière.**

*Cette option n'est pas disponible dans des combinaisons de couleurs mixtes, seule une couleur peut être choisie par machine.

Barista en un coup d'œil.

Toutes les fonctionnalités qui font de votre Schaerer Barista la machine à espresso idéale.



Détection automatique du porte-filtre

La machine reconnaît la taille et le type de porte-filtre inséré et ajuste les quantités en fonction : simple jet, simple bec ; double jet, simple bec ; double jet, double bec ; triple jet, double bec.



Moulins intégrés et tassage automatique

Les deux moulins intégrés broient la quantité de café ajustée automatiquement directement dans le porte-filtre. Tassage automatique avec la pression optimale.



Chauffe-tasse

Espace chauffé pour ranger les tasses au-dessus de la machine. **Peut être rentré pour soulever le panneau d'accès.**



Récipients à grains refroidis à l'air

Deux récipients à grains refroidis à l'air pour différents types de cafés, p. ex. des grains à espresso et des grains de café.



Écran tactile

Écran et graphiques de qualité pour la configuration aisée du logiciel.



Jusqu'à 12 recettes de boissons

Enregistrez jusqu'à 12 recettes de boissons pour proposer une offre variée et de qualité à vos clients.



Variétés de café supplémentaires

Utilisez des variétés de café supplémentaires grâce à la touche de **fonction « Café moulu externe »** pour chaque groupe de percolation.



Plateau à tasses

Peut être relevé pour une distribution propre des boissons.



Éclairage

Pour la meilleure visibilité possible dans la zone de travail.



Récipients à grains externes

Deux grands récipients à grains de **1 100 g** chacun peuvent être ajoutés sur le dessus de la machine pour accroître la capacité et garantir une conservation optimale des grains.



Contrôle de la durée de percolation

Par le biais d'ajustements de la mouture et de la distribution assistés par logiciel pour un espresso de qualité constante.



Système SteamIT

Chauffe instantanément jusqu'à deux tasses à la température idéale.



Sortie de l'eau chaude séparée

Avec deux touches de distribution pour deux différentes tailles de boisson.



Touche Barista

Vous permet d'**ajuster l'intensité du café en fonction des préférences du client** (+/- 15 %).



Bac à marc externe

Effets sonores authentiques lors de l'éjection du marc hors du porte-filtre. **Gain d'espace grâce à sa disposition sous la machine.**



Nettoyage automatique

Nettoyage automatique facile des pièces en contact avec le café à l'aide du filtre aveugle et de tablettes.



Éléments séparables pour le nettoyage

Le bac collecteur se démonte en plusieurs parties pour pouvoir être nettoyé au lave-vaisselle.



Mousse de lait : Powersteam

Chauffage et moutage du lait manuels classiques.



Mousse de lait : Supersteam

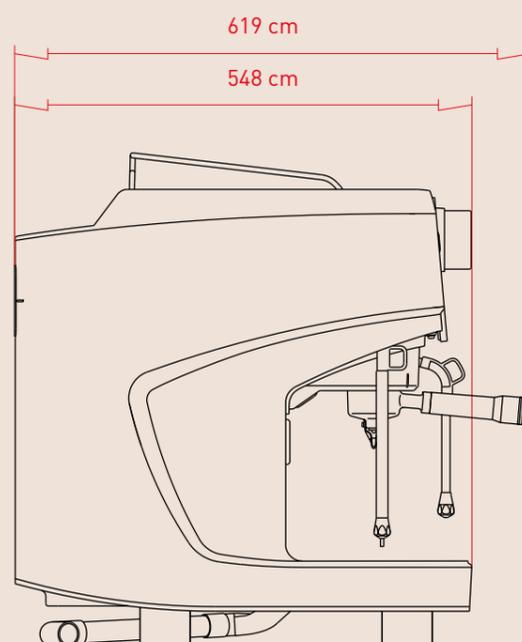
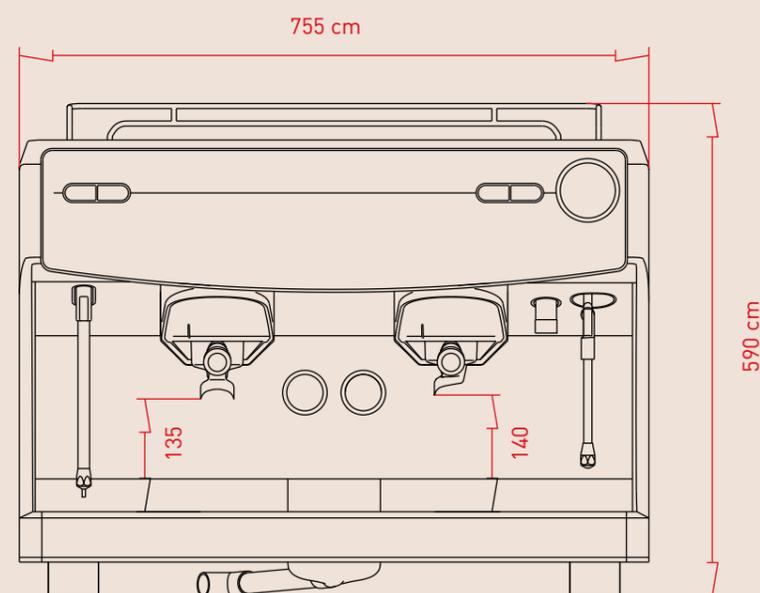
Préparation entièrement automatique de la mousse de lait dans jusqu'à trois consistances différentes avec Supersteam. **Programmable.**



Seconde lance Supersteam

Si le moussage manuel ne vous intéresse pas, il est possible de prévoir une seconde lance Supersteam à la place de la lance Powersteam standard.

Configuration et caractéristiques techniques.



*Pieds également disponibles en 101,10mm

Catégorie	Équipement & options	Schaerer Barista
Offre de boissons	Powerstream	s
	Superstream	s
	Second Supersteam	o
Fonctions supplémentaires	Espace chauffé pour ranger les tasses	s
	Chauffe-tasses vapeur SteamIT	s
	Éclairage	s
	Pied haut	s
	Schaerer Coffee Link	o
	Ajustement automatique du degré de mouture	o
	Systèmes de paiement	Connexion d'équipement de distribution/de caisses par e-protocole
Couleurs	Acier chromé par défaut	s
	Autres couleurs	o
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	5 000 - 5800 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	3900 W 24 A
	3L, N, PE : 380-415 V 3N- 50/60 Hz	6 000 - 7 000 W 3 x 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 - 5 800 W 3 x 24 A
Alimentation en eau et évacuation	Raccord d'eau fixe	s
	Écoulement des eaux usées	s
Rendement quotidien recommandé	Espresso	300
	Café/café crème	240
Rendement de boissons par heure	Espresso	330
	Café/café crème	240
	Eau chaude [l]	730
	Vapeur	s
Fonctionnement et distribution	Panneau de sélection et écran tactile	s
	Nombre de boissons possibles (programmable)	12
	Hauteur de sortie (de la sortie du porte-filtre) [mm]	15,5
	La grille porte-tasses peut être ajustée manuellement	s
	Distribution d'eau chaude, à droite	s
	Préparation simultanée de café et d'eau chaude	s
	Un jet, un bec (volume du porte-filtre : 8-11 g)	s
	Deux jets, un bec (volume du porte-filtre : 10-16 g)	o
	Deux jets, deux becs (volume du porte-filtre : 10-16 g)	s
	Trois jets, deux becs (volume du porte-filtre : 15-21 g)	o
	Lance à vapeur	s
Moulins et récipients à grains	2 moulins	s
	Récipient à grains [g]	540
	Récipient à grains externe [g]	2 x 1 100
	Utilisation de café moulu externe	s
Chaudières et percolateur	Chaudière eau chaude et vapeur	s
	Opération simultanée	s
	Percolateur	s

s: Standard
o: Option



We love it *your way.*



Savoir-faire en matière de café

Nous mettons notre savoir-faire reconnu en matière de café à votre disposition, n'hésitez pas à nous demander conseil.



Flexibilité

Nous soutenons votre activité au travers de notre offre flexible, car c'est vous qui décidez.



Suisse

En tant qu'entreprise technologie suisse, nous misons sur une qualité et des performances optimales.

Siège social

Schaerer Ltd.

Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Suisse
info@schaerer.com

Découvrez le réseau mondial Schaerer ainsi que notre savoir-faire où que vous soyez ! Nous comptons des filiales et partenaires répartis dans 70 pays d'Europe, d'Amérique, d'Afrique, d'Asie et du Pacifique.

Trouvez votre interlocuteur le plus proche :
www.schaerer.com

Schaerer – a Groupe SEB Company

