

**schaerer**  
swiss coffee competence

# Coffee Soul

Lässt Gastronomie-  
Herzen höherschlagen



# Barista inside

## Verführung pur

In jeder Schaerer Kaffeemaschine stecken unsere Liebe zum Kaffee, unsere langjährige Kaffeekompetenz und die Handwerkskunst eines Baristas. Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato – im Inneren unserer Kaffeemaschinen greifen alle Details perfekt ineinander und bereiten so Getränke zu, die den handgemachten Kreationen eines Baristas in Geschmack und Optik ebenbürtig sind. Barista inside – für Kaffee- und Milchschaumgenuss, dem niemand widerstehen kann. ☕

schaerer coffee soul



# PIONIER EINER NEUEN GENERATION

Die Schaerer Coffee Soul vereint sportlich-elegantes Design mit einer Vielzahl technischer Raffinessen. Sie besticht mit ihrem ausgesprochenen Gastronomie-Look und fügt sich mit ihren schmalen 33 Zentimetern harmonisch in jedes Thekenkonzept ein. Einzigartig: Das von Schaerer entwickelte Entkalkungssystem „Uptime!“ wird Sie durch seine einfache Anwendung begeistern.

## Ein Virtuose in puncto Kaffeegenuss

Auf der Schaerer Coffee Soul spielen Sie mühelos die gesamte Klaviatur der Kaffeezubereitung und kredenzen Ihren Gästen jederzeit höchsten Kaffeegenuss! Der kompakte Kaffeevollautomat basiert auf einer neu entwickelten Plattform und bietet fortschrittlichste Schaerer-Technologie verpackt in besonders attraktivem Gastronomie-Design. Auch das 8"- oder 10,4"-Touchdisplay zieht alle Blicke auf sich. Es weckt die Lust auf schmackhafte Kaffeespezialitäten und macht die Bedienung zum Kinderspiel – ob für Sie, Ihre Mitarbeiter oder bei der Selbstbedienung. Mit einer Leistung von bis zu 250 Tassen pro Tag sowie dem standardmässig integrierten Best Foam™ Milchsyst. schafft es die Coffee Soul in die Kaffeemaschinen-Oberklasse und ist damit ideal für anspruchsvolle Restaurants, Bars oder für die hochwertige Kaffeeversorgung im Büro bzw. Premium-Vending geeignet. ☑

## Technische Raffinessen

Es sind auch die kleinen Dinge, die die Schaerer Coffee Soul zum Star auf Ihrer Theke machen. Das digitale Manometer beispielsweise zeigt den Brühdruk an und unterstreicht das sportliche Design der Kaffeemaschine. Eine weitere Besonderheit der Coffee Soul: Die Milchpumpe ist in der Kaffeemaschine integriert, sodass Sie entscheiden können, ob Sie die Kühleinheit rechts oder links bzw. unter die Coffee Soul platzieren möchten. Zudem hat neben zwei Bohnenbehältern mit je 1200 Gramm Fassungsvermögen auch der Pulverbehälter Platz auf der Kaffeemaschine. ☑





# VERFÜHRERISCHE KAFFEEMASCHINEN- TECHNOLOGIE

Ob revolutionäres Milchschaumsystem, brillantes Touchdisplay oder digitales Manometer – die Ausstattung der Schaerer Coffee Soul lässt Gastronomie-Herzen höherschlagen!



## Lust auf Genussvielfalt

Für kalten und heissen Milchschaum auf Barista-Niveau und damit höchste Getränkequalität von milchbasierten Kaffeespezialitäten ist die Coffee Soul optional mit dem patentierten Milchschaumsystem Best Foam™ ausgestattet. Grösste Getränkevielfalt verspricht die Möglichkeit, 32 Getränke zu hinterlegen und jedes davon optional nochmals zusätzlich konfigurieren zu können – alles per intuitiver Bedienung des 8"- oder 10,4"-Touchdisplays. Sie wollen die Coffee Soul für die Selbstbedienung einsetzen? Dann belegen Sie das Display mit einer Schnellauswahl für bis zu zwölf Getränke. Dank der attraktiven Darstellung und der grossen Symbole kann jeder sein Lieblingsgetränk ganz einfach zubereiten. ☑

## Entkalken mit System

Eine absolute Innovation ist das von Schaerer entwickelte, zum Patent angemeldete Entkalkungssystem Uptime!: Es beugt kalkbedingten Störungen vor, indem es rechtzeitig auf die notwendige Entkalkung hinweist. Für den Prozess setzen Sie lediglich eine Kartusche ein und starten das Programm. Die Kaffeemaschine ist innerhalb kürzester Zeit wieder einsatzbereit – bei Entkalkung über Nacht ohne Unterbrechung des Betriebs direkt zur Eröffnung am Morgen. ☑

## Clevere Reinigung

Wie alle Schaerer Kaffeemaschinen punktet die Coffee Soul mit automatischen Reinigungsprogrammen für das Kaffee- und Milchschaumsystem. Auch die Reinigung des Mixerbechers ist dabei denkbar einfach: komplett herausnehmen, reinigen und wieder einsetzen, fertig. Alle elementaren Prozesse werden darüber hinaus mit einer animierten Bedienunterstützung visualisiert und vereinfachen so die Handhabung. Zudem können die auf der Kaffeemaschine angebrachten Bohnen- sowie der Pulverbehälter für die Reinigung einfach abgenommen werden. Ein zentraler Verriegelungsmechanismus verhindert dabei das Auslaufen von Kaffeebohnen. ☑

## Schaerer Coffee Link

Mit der digitalen Lösung Schaerer Coffee Link schlägt Schaerer ein neues Kapitel in der Digitalisierung von professionellen Kaffeemaschinen auf. Schaerer Coffee Link liefert Ihnen eine noch nie dagewesene Fülle an Auswertungs- und Steuerungsoptionen, um die Effizienz und Wirtschaftlichkeit über Ihre gesamte Wertschöpfungskette zu erhöhen – vom Maschinenkauf über die Anpassung des Getränkeangebots bis zur Optimierung der Supply Chain und der vorausschauenden Planung von Service und Wartung. Weitreichende Zusatzservices, darunter das Know-how Centre und ein Media Pool, runden das leistungsfähige Spektrum ab. ☑



# HEISS GEBRÜHT, GEKÜHLT SERVIERT

Die innovative „Hot & Cold“-Technologie der Schaerer Coffee Soul eröffnet ungeahnte Möglichkeiten für die Kreation erfrischender Kaffeespezialitäten – mit oder ohne Eiswürfel!

## Hot & Cold

Ob Iced Café crème oder Cold Cappuccino: Das optional erhältliche „Hot & Cold“-Feature ermöglicht die automatische Zubereitung kalter Trendgetränke auf höchstem Qualitätsniveau! Unter dem Credo „heiss gebrüht, gekühlt serviert“ wird der frisch gemahlene Kaffee zunächst konventionell bei 90°C gebrüht. Während der weiteren Zubereitung kühlt ihn das von Schaerer entwickelte Getränkekühlsystem auf etwa 30°C bis 35°C herunter. Trifft der vorgekühlte Kaffee dann auf Eiswürfel, schmelzen diese langsamer und das Getränk behält seinen intensiven aromatischen Geschmack. Für milchbasierte Kaffeespezialitäten liefert das patentierte Milchsystem Best Foam™ kalte Milch sowie Milchschaum auf Barista-Niveau in bis zu vier verschiedenen Konsistenzen. ☑





# IHR ORCHESTER FÜR HÖCHSTEN KAFFEEGENUSS

8"- oder 10,4"-  
TouchIT-Display

Attraktive Getränke-  
darstellung und intuitive  
Benutzerführung

Best Foam™

Für kalten und heissen Milch-  
schaum auf Barista-Niveau

Integriertes  
Pulversystem

Kein Zusatzmodul  
notwendig

Flexible  
Milchkühlung

Beistellkühler rechts, links,  
mittig oder unter der Theke



Innovatives  
Entkalkungs-  
system Uptime!  
Spielend einfache Entkalkung ohne  
ungeplanten Betriebsunterbruch

Digitales  
Manometer  
Zeigt den Brühdruck an

Warum sollten Sie sich für die  
Coffee Soul entscheiden?

## Die Coffee Soul in Restaurants und Kaffeebars

- Kompakte Masse von nur 33 Zentimeter Breite – ideal für kleine Theken.
- Höchste Getränkevielfalt und -qualität dank Best Foam™ und der Möglichkeit, bis zu 200 verschiedene Getränkekonfigurationen zu hinterlegen.
- Grosszügige Kaffeebohnenbehälter mit 1200 Gramm Fassungsvermögen für 150 bis 300 Kaffeegetränke.
- Pulversystem mit Behälter für Schoko- oder Milchpulver für bis zu 70 Getränke.
- Satzbehälter für ca. 60–70 Satzkuchen.

## Die Coffee Soul für die Selbstbedienung

- Display: Intuitive Benutzerführung mit Schnellauswahl für bis zu zwölf Getränke.
- Durch den Bediener einstellbare Getränkestärke (Barista-Taste).
- Eine Tassenposition für alle Getränke. Dabei verhindern getrennte Ausläufe die Kontamination der Getränke.
- Grosser ergonomischer Griff am Auslauf für komfortable stufenlose Höhenanpassung.
- Abschliessbares Frontpanel sichert Maschine gegen Zugriff Dritter.
- Robustes Design.
- Kompatibel mit allen gängigen Zahlungssystemen, auf Anfrage.

## Die Coffee Soul für Office und Premium-Vending

- Höchste Getränkequalität für Premium-Vending auf Frischmilchbasis.
- Display: Intuitive Benutzerführung mit Schnellauswahl für bis zu zwölf Getränke.
- Erweiterbar mit der Schaefer-eigenen digitalen Lösung Schaefer Coffee Link.
- Einfache Reinigung: Automatisches Reinigungsprogramm für das Kaffee-, Milch- und Pulversystem.
- Einfache Versorgung/einfaches Befüllen.

# MEHR AUSSTATTUNG FÜR IHREN ERFOLG

## Standardausstattung



**8"-TouchIT-Display:** 4 Tabs à 8 Getränketasten.



**8"-TouchIT-Display:** Bis zu 12 Tasten für zum Beispiel Selbstbedienung.



**Eine Mühle** mit Bohnenbehälter für 1200 Gramm Kaffeebohnen.



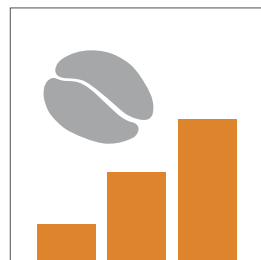
**Heisswasserauslauf** für die Zubereitung von Tee. Kaffee und Heisswasser können parallel auslaufen.



**Höhenverstellbarer Auslauf** 65 bis 185 mm für Einzel- und/oder Doppelbezug.



**Reinigung Mixerbecher:** Einfachste Reinigung durch einfaches Herausnehmen und Wiedereinsetzen.



**Barista-Taste** zum Einstellen der Geschmacksintensität.



**Integrierter Satzbehälter** für ca. 60-70 Satz Kuchen.



**Digitales Manometer** zeigt den Brühdruck an und unterstreicht das sportliche Design.



**Tassenpositionierung** für Einzel- sowie Doppelbezüge.



**Uptime!** Spielend einfache Entkalkung ohne jeden Betriebsunterbruch.



**Animierte Bedienunterstützung** visualisiert elementare Prozesse und vereinfacht die Handhabung.



**USB-Stick** frei zugänglich für bequeme Datensicherung und Softwareupdates.

## Erweiterungsmöglichkeiten



**„Hot & Cold“-Technologie** für die vollautomatische Zubereitung von kalten Kaffeespezialitäten – mit oder ohne Eis.



**Twin Topping-Behälter** für die Bevorratung zwei verschiedener Toppings – z.B. weisser und dunkler Schokolade.



**10,4"-TouchIT-Display.**



**Parallelbezug** von Wasser für die Zubereitung von Tee und anderen Heissgetränken.



**Milchsystem Best Foam™** für die Zubereitung von Kaffee-Milch-Spezialitäten und Milchschaum in Barista-Qualität.



**Abschliessbare Kühleinheit, Frontpanel sowie Bohnen und Pulverbehälter.**



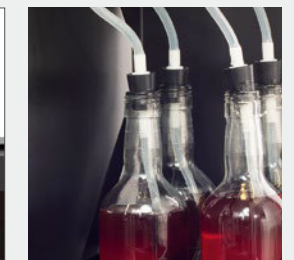
**Zweite Mühle** mit Bohnenbehälter für 1200 Gramm Kaffeebohnen.



**Powersteam** für manuelles Milchsäumen und -erhitzen.



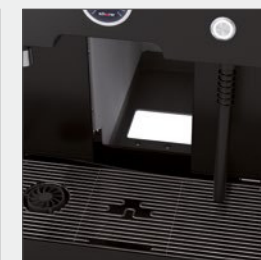
**Pulversystem** mit 2000 Gramm Pulverbehälter für Schoko- oder Toppingpulver.



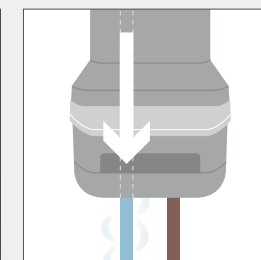
**Unterthecken-Sirupstation Flavour Point** für bis zu vier verschiedene Sirupsorten.



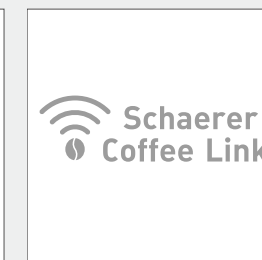
**Self-Kit:** Heisswasserausgabe über zentralen, höhenverstellbaren Auslauf mit Tassenpositionierungshilfe.



**Unterthecken-Satzdurchwurf** ganz einfach und schnell zu integrieren.



Heisswasser über separaten Auslauf für die **Americano-Zubereitung.**



**Die digitale Lösung Schaerer Coffee Link** liefert umfangreiche Informationen zur Qualitätssicherung sowie zur Überwachung und Optimierung individueller Geschäftsprozesse.

# COFFEE SOUL – SO INDIVIDUELL WIE IHRE ANFORDERUNGEN



## Basisausstattung ohne Frischmilch / eine Mühle

Schaerer Coffee Soul mit einer Mühle und Heisswasserauslauf.



## Vollausstattung

Schaerer Coffee Soul mit zwei Mühlen, Pulversystem, Frischmilchsystem Best Foam™, Beistellkühleinheit, Heisswasserauslauf und Powersteam.



## Selbstbedienung

Schaerer Coffee Soul mit zwei Mühlen, Pulversystem, Frischmilchsystem Best Foam™ und Beistellkühleinheit.



## Beleuchtbarer Tassenwärmer

Als breite (368 x 585 x 547 mm) oder schmale (286 x 587 x 542 mm) Ausführung erhältlich.



## Unterstellkühleinheit

für 9,5 Liter Milch mit Füllstandsensoren.



## Cup & Cool

Kombination aus beleuchtbarem Tassenwärmer und Milchkühleinheit mit Füllstandsensoren. Als schmale Ausführung (286 x 587 x 566 mm) für 4,0 Liter und breite Variante (368 x 587 x 569 mm) für 9,5 Liter Milch erhältlich.

**VENDING**  
SERVICE

Härkingerstrasse 21 | 4629 Fülenbach  
062 917 40 60 | info@vending.ch  
www.vending.ch

Jetzt Kontakt  
mit uns aufnehmen!

s Standard  
o Option

Aktuell erhältliche Varianten:  
siehe unter Konfigurationen.

Kategorie	Ausstattung und Optionen	Schaerer Coffee Soul	
Leistung pro Tag	Empfohlene Tagesleistung	bis 250	
Leistung pro Stunde	Getränkeleistung pro Stunde (Kaffee, Espresso)	bis 180	
Getränkeangebot	Espresso	s	
	Kaffee/Café crème	s	
	Cappuccino	o	
	Heisswasser	s	
	Ristretto	s	
	Kännchen (250 ml)	s	
	Kanne (500 ml)	s	
	Americano	o	
	White Americano	o	
	Milchkaffee/Schale	o	
	Latte Macchiato	o	
	Espresso Macchiato	o	
	Chocciato	o	
	Heisse Schokolade	o	
	Flat White	o	
	Instant (z. B. Chai Latte)	o	
	Kalte Milch	o	
	Heisse Milch	o	
	Heisser Milchschaum	o	
	Kalter Milchschaum	o	
Dampf	o		
Pulvergetränke	o		
Bedienung und Ausgabe	8"-Touchscreen-Bedienpanel	s	
	Selbstbedienungsmodus	s	
	Anzahl möglicher Getränke (programmierbar)	> 100	
	Auslaufhöhe manuell verstellbar [mm]	65–185	
	Heisswasserausgabe: zentral oder links	s	
	Zusatzwasser (Americano)	o	
	Einzelauslauf	s	
	Doppelauslauf	s	
	Dampfstab	o	
	Barista-Taste	s	
Mühlen und Behälter	1 Mühle	s	
	2 Mühlen	o	
	Bohnenbehälter [g]	± 1200	
	Einwurf für gemahlene Kaffee	s	
Boiler	Heisswasserboiler Kaffee	s	
	Dampfboiler	o	
Milchsysteme	Best Foam™	o	
	Beistellkühleinheit links oder rechts	o	
Pulversystem	Pulverbehälter [g] [ml]	2000/2750	
	Choco [1 x Choco-Pulver]	o	
Dampf	Powersteam	o	
Sonstige Optionen	Tassenwärmer	o	
	Brühbeschleuniger	o	
	Satzbehälter [Kaffeekekuchen]	60–70	
	Untertheken-Satzdurchwurf	o	
	Hohe Füsse (40 mm)	o	
	Schaerer Coffee Link	o	
	Hot & Cold	o	
	Sirupstation	o	
	10,4"-Touchscreen-Bedienpanel	o	
Farben	Schwarz	s	
	Spezialfarbe	o	
Dimensionen Kaffeemaschine	Breite [mm]	330	
	Tiefe [mm]	600	
	Höhe [mm] (ohne Schloss)	738	
	Gewicht [kg] (netto)	ca. 55	
Energieversorgung und Leistung	1L, N, PE: 220–240 V- 50/60 Hz	2000–2400 W, 10 A, 3 x 1 mm <sup>2</sup>	
		3000–3600 W, 16 A, 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	
		6000–7000 W, 30 A, 3 x 4 mm <sup>2</sup>	
	2L, PE: 200–220 V 2- 50/60 Hz	4700–5800 W, 25 A, 3 x 4 mm <sup>2</sup>	
		3L, N, PE: 380–415 V 3N- 50/60 Hz	5700–9700 W, 16 A, 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
		3L, PE: 200 V 3- 50/60 Hz	4700–5800 W, 20 A, 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
3L, PE: 220 V 3- 50/60 Hz	5700–6100 W, 25 A, 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>		
Wasserver- und -entsorgung	Festwasseranschluss	s	
	Schmutzwasserablauf	s	