

Schaerer Coffee Celebration

Die nächste Generation Kaffeemaschinen.
The next generation of coffee machines.

 **schaerer**

Coffee comes to life





Aussen Perfekt. Innen überlegen. Perfect exterior. Superior interior.



Die neueste Kaffeefullautomaten Generation von Schaefer vereint modernste Kaffeemaschinen-Technologie mit einem einzigartigen Design. Am Anfang ihrer Entwicklung stand der Erfahrungsaustausch zwischen Kunden, Technikern, Designern und Kaffee-Experten. Am Ende entstand eine revolutionäre Kaffeemaschinenfamilie in schönster Form für vollendeten Kaffeegenuss. Dank einem modularen Systemaufbau kann die Coffee Celebration in kleinen und grossen Unternehmen aller Branchen ideal eingesetzt werden.



The latest generation of fully automatic coffee machines by Schaefer combines cutting-edge coffee machine technology with a unique design. What began as a series of joint discussions involving customers, engineers, designers and coffee experts has emerged as a revolutionary coffee machine family of the most beautiful form – for complete coffee enjoyment. Thanks to its modular construction, the Coffee Celebration can be optimally deployed in either small or large enterprises in all sectors.



«C» – Klein und fein.
"C" – Compact elegance.

▼
Das Einsteigermodell in die Produktfamilie. Durch ihre geringe Breite (383 mm) lässt sich die Maschine überall dort installieren wo Platz Mangelware ist. Das Grundmodell ist standardmässig mit 2 Bohnenbehältern und DECAF ausgestattet. Über ein zusätzliches Unterthecken Milchmodul können auf Knopfdruck alle trendigen, auf perfekt gebrühtem Espresso basierende Milchgetränke ausgegeben werden. Dank dem höhenverstellbaren Kaffeeauslauf (80-180 mm) können selbst grosse Latte Macchiato Gläser befüllt werden. Der Produktvielfalt sind so keine Grenzen gesetzt.

▼
The introductory model in the product family. Thanks to its small width (383 mm), this machine can be easily installed wherever space is a scarce commodity. The standard model comes equipped with 2 coffee bean containers and DECAF. An additional undercounter milk module enables one, at the press of a button, to create all of the popular milk beverages based on a perfectly brewed espresso. The height-adjustable coffee spout (80-180 mm) allows one to easily fill large latte macchiato glasses – leaving you with no limitations when it comes to product variety.



«BC» – Garantiert feinsten Kaffeegenuss! "BC" – Ultimate coffee enjoyment guaranteed!

▼
Das leistungsstarke Allroundermodell überzeugt durch eine konstante und qualitativ hervorragende Kaffequalität in grosser Menge. Die drei Boiler für Heisswasser, Dampf und Kaffee sorgen dafür, dass selbst in hektischen Momenten die Leistung auf konstant hohem Niveau bleibt. Mit dem vollautomatischen Reinigungsprogramm wird Ihnen die tägliche Reinigung am Ende eines anstrengenden Tages leicht gemacht: Starten Sie das Programm über einen benutzerfreundlichen, einfach zu bedienenden Touchscreen, den Rest erledigt das System. Und Sie machen Feierabend. Ergänzt mit einer dritten oder sogar vierten Mühle macht der Touchscreen mit bis zu 40 verschiedenen Produktwahlmöglichkeiten doppelt Sinn. Mischen Sie Ihren persönlichen Blend aus vier verschiedenen Bohnensorten nach Ihrem und dem Geschmack Ihrer Kunden. Auch dieses Modell ist mit einem Unterthecken Milchsysteem erhältlich.

▼
This high performance all-rounder impresses by its capacity to produce large amounts of coffee of outstanding quality. The 3 boilers for hot water, steam and coffee ensure that the machine's performance remains at a consistently high level even when your business is running full throttle. The fully automatic cleaning programme will relieve you of the daily task of cleaning the system at the end of a strenuous day; start the program by means of the user-friendly display and the system will take care of the rest. This model is also available with an undercounter milk system.



«BCL» – Das kompakte Milchsistem.
"BCL" – The compact milk system.

▼
Die technisch wie auch optisch perfekte Einheit lässt keine Wünsche offen. Dieses Modell ist mit einem modernen Milchsistem ausgerüstet, bei dem die Milch vom Kühlschrank bis zur Verarbeitung im Schäumerkopf durchgehend gekühlt und somit hygienisch einwandfrei bleibt. Kalte und heiße Milch kann ebenso zubereitet werden wie der cremig kompakte Milchschaum für Cappuccino & Co. Mit der eingebauten Milchniveauekontrolle werden Sie frühzeitig benachrichtigt, sobald der sieben Liter fassende Milchbehälter nachgefüllt werden muss.

▼
This technically and aesthetically perfect unit leaves nothing to be desired. It comes equipped with a high standard milk system that ensures the continuous cooling of the milk (and thus its hygienic integrity) from the fridge until it enters the head of the frother for instantaneous processing. Cold and hot milk can be served as well as the creamy compact milk froth required for the perfect cappuccino. The integrated milk level controller will notify you in advance when the seven litre milk container needs refilling.



Optionen, Farben, Leistung. Sie haben die Wahl.
Options, colours, combinations. The choice is yours.



Die Coffee Celebration Familie lässt sich ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Eine grosse Auswahl an Optionen und Zubehör macht es möglich. Sämtliche Modelle, inklusive Tassenwärmer lassen sich ebenfalls zu eindrucklichen Einheiten kombinieren. Ihre Kunden werden begeistert sein:

- 4 verschiedene, frei kombinierbare Verschaltungs-farben
- 2 zusätzliche Mühlen bei den Modellen «BC» und «BCL» zur Verarbeitung von weiteren Kaffeesorten
- Frisch- und Restwassertankbetrieb
- Unterbuffet Milchsystem für die Modelle «C» und «BC» (Verarbeitung von bis zu 15 Liter Milch möglich)
- Anschlussmöglichkeiten an alle handelsübliche Abrechnungssysteme
- Tassenwärmer mit einem durchschnittlichen Fassungsvermögen von rund 100 Tassen mit Einschubkörben in verschiedenen Grössen
- Schnelltassenwärmer
- Tassenrahmen-Beleuchtung
- Unterbuffet Satzabwurf
- Montage auf Rollwagen
- Selbstbedienungsausführung



The members of the Coffee Celebration Family can be outfitted according to your every wish. This is made possible by an expansive selection of options and accessories. All models, including cup warmers, can be variously combined to create the perfect unit for your needs. Your customers will be thrilled:

- 4 different main unit colours
- 2 additional grinders for models "BC" and "BCL" to permit yet further coffee varieties
- Fixed plumbing and reservoir operation
- Undercounter milk system for the models "C" and "BC" (for processing up to 15 litres of milk)
- Existing connections for all commercially available accounting systems
- Cup warmer with an average capacity of around 100 cups with cup baskets in various sizes
- Rapid cup warmer
- Cup rack lighting
- Undercounter coffee grounds disposal bin
- Catering cart mounting
- Self service models



Auch technisch einzigartig. Bis ins Detail.
Technologically unique. Down to the smallest detail.



Kaffee-Technologie

Neueste Technologien, langjährige Erfahrungen und Liebe zum Detail finden Sie in jedem unserer Produkte: auch in der Coffee Celebration. Ihr übersichtlicher Aufbau – innen und außen – überzeugt ebenso wie die klare Trennung von Boiler und Mahlwerk oder die bis zu vier Mühlen zum Mahlen und Mischen. Das Ergebnis: ein Kaffee wie Sie ihn mögen.



Coffee technology

You will find the latest technology, a wealth of experience and a love for detail in all of our products, and particularly the Coffee Celebration. This coffee machine's simple and elegant construction – inside and out – is just as winning as its separately arranged boiler and grinder and the option of using up to four grinders at a time for grinding and blending. The result: coffee the way you like it.



Milch-Technologie

Konstante Forschung für kontinuierlichen Fortschritt: Schaerer ist immer einen Schritt voraus und hält über 30 Weltpatente. Auch für das perfektionierte Milchsystem der Celebration Kaffeemaschine, das alle Vorteile der bisher bekannten Milchsysteme in sich vereint. Es kühlt die Milch vom Vorratsbehälter bis zur Aufschäumdüse, ist hygienisch und leicht zu reinigen.



Milk technology

Continuous research is the foundation of progress. Holder of more than 30 global patents, Schaerer is always a step ahead. Its success includes a patent for the perfected milk system in Coffee Celebration, a system that incorporates the best aspects of all the existing market solutions. It cools the milk from the reservoir to the foam jet assembly, it is easy to clean and it meets the highest hygienic standards.



Service-Technologie

An der Coffee Celebration werden Sie über lange Zeit Freude haben. Jedes entscheidende Einzelteil wird mit größter Sorgfalt selbst entwickelt und garantiert höchste Qualität – auch im Material und der Konstruktion. Falls doch einmal etwas passiert, dann wird Ihnen geholfen: am Telefon, in kürzester Zeit vor Ort und im Ausland durch unsere zahlreichen Partner.



Service technology

The Coffee Celebration machine will be a source of pleasure for many years to come. Each of its key components is manufactured with great care and guarantees the highest quality – both in terms of design and the materials used. However, should the unexpected occur, assistance is but a telephone call away. We will promptly send a service technician to assist you from our own organisation or one of our many partners worldwide.



Aussen Perfekt. Innen überlegen. Perfect exterior. Superior interior.



Kaffee-Kompetenz

Kaffee berührt die Sinne: Der Duft frisch gemahlener Bohnen, der Geschmack eines perfekt gebrühten Kaffees verwöhnen die Nase und den Gaumen. In unserem Coffee Competence Centre arbeiten Spezialisten – Hand in Hand mit den Technikern. Doch nicht nur ihnen geben sie ihr Wissen und ihre Erfahrungen weiter, sondern auch an unsere Kunden und Partner.



Coffee Competence

Coffee touches the senses; the scent of freshly ground coffee beans and the taste of a perfectly brewed cup of coffee are a veritable treat for nose and palate. In addition to working hand in hand with the engineers at our «Coffee Competence Centre», our coffee specialists also share their knowledge and experience with our customers and partners.



Milch-Kompetenz

Café Latte, Latte Macchiato, Cappuccino: Milch und Milchschaum sind unverzichtbare Bestandteile dieser und anderer beliebter Getränke. Deshalb widmen wir uns intensiv dem Thema Frischmilch; ihrer hygienischen Aufbewahrung und Verarbeitung. Gemeinsam arbeiten unsere Kaffee-Experten und Techniker an neuen Lösungen, die uns und unsere Kunden überzeugen.



Milk Competence

Caffè latte, latte macchiato, cappuccino; milk and milk foam are indispensable components in these and other beloved beverages. For this reason, we have dedicated ourselves to the subject of fresh milk, its processing and the preserving of its hygienic integrity. Our coffee experts and engineers work together to develop leading edge solutions to meet the needs of our customers.



Beratungs- und Service-Kompetenz

Mit einem Schaeerer-Produkt sind Sie immer gut beraten - vor und nach dem Kauf, denn auf unseren Service legen wir großen Wert. Ebenso wie auf ständige Schulungen unseres Personals. Nur so können wir unseren eigenen Ansprüchen und denen unserer Kunden als kompetenter Partner gerecht werden.



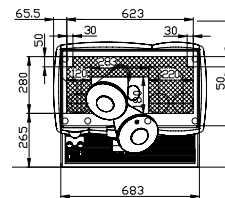
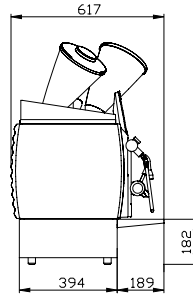
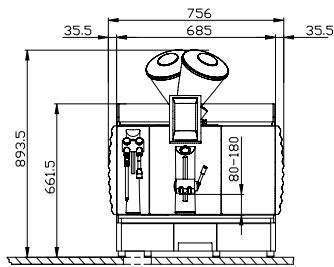
Advisory and Service Competence

The owners of Schaeerer products can count on expert support before and after making their purchases. This is because we place great emphasis on service. Just as we do in regular training programmes for our staff members. Only this sort of commitment will enable us to be a competent partner and to do justice to our own expectations and those of our customers. Our success is confirmed by our regular customer surveys.

Masse Dimensions

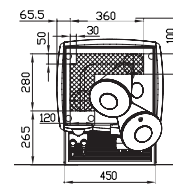
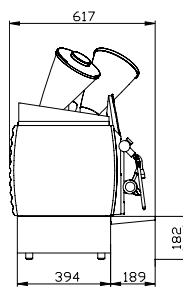
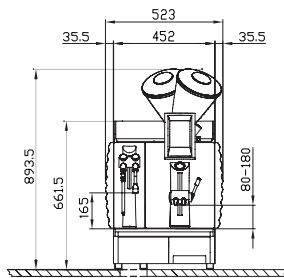
Schaerer Coffee Celebration BCL

- ▶ Kaffee, Heisswasser, Dampf, Milch
- ▶ Coffee, hot water, steam, milk



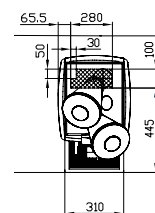
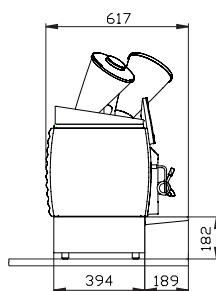
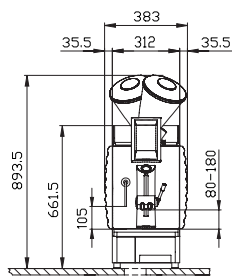
Schaerer Coffee Celebration BC

- ▶ Kaffee, Heisswasser, Dampf
- ▶ Coffee, hot water, steam



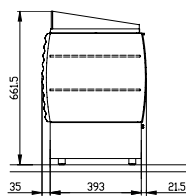
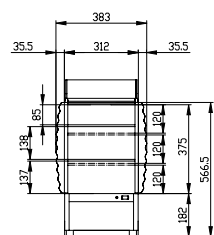
Schaerer Coffee Celebration C

- ▶ Kaffee, optional Heisswasser oder Dampf
- ▶ Coffee, optional hot water or steam



Schaerer Coffee Celebration W

- ▶ Tassenwärmer
- ▶ Cup warmer



Head office
Schaerer Ltd.
P. O. Box
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Switzerland

T + 41 (0)32 681 62 00
F + 41 (0)32 681 62 42
info@schaerer.com

Subsidiaries
Schaerer USA Corporation
2900 Orange Ave., Suite 102
Signal Hill, CA 90755
USA

T + 1 562 989 30 04
F + 1 562 989 30 75
info@schaererusa.com

Schaerer Deutschland GmbH
Siechenlach 1
89173 Lonsee-Urspring
Germany

T + 49 (0)73 36 95 25 0
F + 49 (0)73 36 95 25 100
info@schaerer-gmbh.de

Schaerer Benelux – Guy van Bogaert
Boomsesteenweg 608
2610 Wilrijk – Antwerpen
Belgium

T + 32 (0) 3 828 11 28
F + 32 (0) 3 820 90 90
info@schaerer.be

www.schaerer.com

