

Das kompakte Multitalent

Schaerer Coffee Vito



- ▶ **Kompakte Masse**
- ▶ **Grosse Getränkevielfalt**
- ▶ **Frischmilch- oder Milchpulvergetränke**
- ▶ **Einfache Bedienung und Reinigung**

Schaerer Coffee Vito - einfach grossartig

Kleine Restaurants, Bars, Büros, Take-aways oder Kioske:
Wo nicht Quantität, sondern höchste Qualität und einfaches
Handling zählen, ist die Schaerer Coffee Vito goldrichtig.



Die schlanke Lösung für den grossen Genuss

Die Schaerer Coffee Vito bietet bei bescheidener Grösse höchste Qualität und einfaches Handling. Das sind Ihre Vorteile:

- Nur 33 Zentimeter breit.
- Bis zu 2 Kaffee-, Milch- und Schokoladengeränte auf Knopfdruck.
- Barista-Taste für die individuelle Einstellung der Kaffeestärke bei jedem Getränkebezug.
- Wahl zwischen dem Betrieb mit frischer Milch oder Milchpulver.
- Wenig Nachfüllarbeiten dank speziell grossen Bohnenbehältern (2 x 1,1 Kilogramm) und Pulverbehältern (4,7 Liter oder 2 x 2,3 Liter).
- Freie Farbwahl für den Leuchtrahmen um den Touchscreen (auch Lauffarben möglich).
- Aquaflex (Umschaltung Wassertank/Festwasseranschluss).



Perfekte Hygiene nach HACCP-Konzept

Alle Milchsysteme von Schaerer entsprechen der HACCP-Hygieneanalyse und verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm. Alle kaffeeführenden Elemente werden automatisch gereinigt – schnell, einfach und sicher. Periodische Zwischenspülungen können programmiert werden.



Frische Milch oder Milchpulver

Die einen schwören auf frische Milch, die anderen bevorzugen Milchpulver. Beide Varianten haben ihre Vorteile und beide sind mit der Schaerer Coffee Vito erhältlich.

Die Vorteile von frischer Milch

- Getränkequalität auf höchstem Gastronomie-Niveau
- Feinster Milchschaum
- Geringer Reinigungsaufwand

Bei dieser Variante wird die Coffee Vito mit dem Milk Smart, dem bewährten Milchsystem, ausgestattet.

Die Vorteile von Milchpulver

Diese kommen vor allem im Vending-Bereich, in Büros und an anderen unbedienten Einsatzorten zum Tragen:

- Weniger Überwachungsarbeiten (keine Haltbarkeits-Checks)
- Geringer Reinigungsaufwand
- Einfaches Nachfüllen
- Bezug über das Schaerer Pulversystem

Neben Milchpulver können auch andere Pulversorten wie dunkle und weisse Schokolade verarbeitet werden.

Einfache Bedienung und Reinigung

Mit der Schaefer Coffee Vito werden Sie sich ausgezeichnet verstehen. Dafür sorgt das Touchscreen-Bedienpanel, das erfrischend klar kommuniziert und Ihnen jeden Wunsch von den Fingerspitzen abliest.



Minimale Reinigung und Wartung

- Vollautomatische Reinigung.
- Automatische Milchsäumerspülung.
- «Plug & Clean» – integriertes System für die automatische Reinigung des Milchschauchs mit Wasser und Dampf (ohne Reinigungsmittel, optional).
- Einfache Demontage des Pulvermixer und der Bohnenbehälter für die Reinigung.
- Vorspültaste für die Mini-Reinigung nach kurzen Gebrauchspausen (Spülen und Vorwärmen der Leitungen).



Einfache Bedienung

- Übersichtliches Display für eine einfache Getränkewahl.
- Diverse Zählfunktionen für präzise Verbrauchszahlen (Total und pro Produkt).



Konfigurationen und Beistellgeräte



Schaerer Coffee Vito mit Frischmilchsystem



Normalsteam und Doppelauslauf



Einwurf für entkoffeinierten Kaffee



Abschliessbare Bohnen- und Pulverbehälter



Baristataste



Neoperl-Teewasserauslauf



Höhenverstellbarer Auslauf



Kurze, gerade Bohnenbehälter und kurze Pulverbehälter für Choco oder Topping



Dampf-/Heisswassertaste



Schaerer Coffee Vito mit Milchpulver



Bedienpanel



Integrierte Kühleinheit



Frische Milch oder Milchpulver



Abrechnungssystem



Leuchtrahmen Farben frei wählbar



Tassenwärmer für 70 bis 100 Tassen



Cup & Cool Kühleinheit (4 l) und Tassenwärmer in einem



Trink- und Schmutzwassertank

Ausstattung und Optionen



Standardausstattung

- **Eine Mühle mit Bohnenbehälter** für 1.1 kg Bohnen.
- **Bedienpanel mit Leuchtrahmen**, Farben frei wählbar.
- **Höhenverstellbarer Auslauf**.
- **Baristataste** zum Einstellen der Geschmacksintensität.
- **Einwurf für gemahlene Kaffee**, z.B. entkoffeinierter Kaffee.
- **Heisswasserauslauf**.
- **Interner Trinkwassertank**.
- **Zählfunktion**.
- **Satzbehälter** für ca. 35 Kaffeekekchen.
- **Standardfarbe Schwarz**.
- **Vorspültaste**.
- **Interne Kühleinheit**.
- **Platzsparende Milchlagerung** in der Unterstellkühleinheit (unter der Maschine), jeweils 9.5 Liter Kapazität.
- **Pulversystem für eine oder zwei Pulversorten** (2x2.3 Liter):
 - Topping (Milchpulver-System mit 4,6-l-Pulverbehälter).
 - Choco (Schokopulver-System mit 4,6-l-Pulverbehälter).
 - Choco/Topping (Schoko- und Milchpulver-System mit zwei 2,3-l-Pulverbehältern).
 - Twin Choco (Schokopulver-System für zwei Sorten, z.B. dunkle und weisse Schokolade).

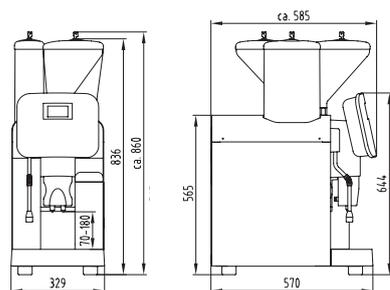


Optionen

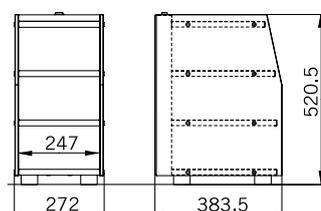
- **Zweite Mühle mit Bohnenbehälter** für 1.1 kg Bohnen.
- **Kurze Bohnenbehälter** für 0.6 kg Bohnen.
- **Abschliessbare Bohnenbehälter**.
- **Abschliessbare Pulverbehälter**.
- **Cup & Cool**, Kühleinheit (4 l) und Tassenwärmer in einem.
- **Normalsteam**.
- **Tassenwärmer** für 70 bis 100 Tassen.
- **Unterthecken-Satzdurchwurf**.
- **Integrierter Münzprüfer**, separat abschliessbar (Einbau auch nachträglich möglich).
- **Marktübliche Zahlungssysteme** nach MDB-Standard (können einfach an die Kaffeemaschine angeschlossen werden).
- **Wassertanküberwachung**.
- **Festwasseranschluss**.
- **Aquaflex** (Umschaltung Wassertank/Festwasseranschluss).
- **Spezialfarben** auf Anfrage.

Masse

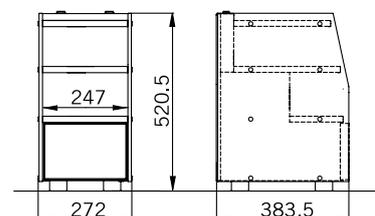
Schaerer Coffee Vito



Tassenwärmer



Cup & Cool



Kategorie	Ausstattung und Optionen	Schaerer Coffee Vito	
		Pulvermilch	Frischmilch
Ausgabeleistung & Getränke	Empfohlene Getränkeleistung pro Stunde / Tag (Kaffee - Espresso)	bis 100	bis 100
	Ristretto	x	x
	Espresso	x	x
	Kaffee / Café crème	x	x
	Milchkaffee / Schale	x	x
	Cappuccino	x	x
	Latte Macchiato	x	x
	Chociatto	x	x
	Heisse Milch	x	x
	Heisser Milchschaum	x	x
	Heisswasser	x	x
Dampf	x	x	
Ausgabe	Selbstbedienungsmodus	s	s
	Anzahl möglicher Getränke (programmierbar)	15	15
	Auslaufhöhe (einstellbar) [mm]	70 - 180	70 - 180
	Seperate Heisswasserausgabe	s	s
	Doppelauslauf	s	s
	Dampfstab Normalsteam	-	o
Mühlen	1. Mühle	s	s
	2. Mühle	o	o
	Bohnenbehälter [g]	1100	1100
	Kurze Bohnenbehälter [g]	600	600
	Einwurf für gemahlene Kaffee	s	s
Boiler	Heisswasserboiler Kaffee	s	s
	Dampfboiler	-	o
Milchsysteme und Kühleinheiten	Milk Smart (MS)	-	s
	Cup & Cool	-	o
	Beistellkühleinheit (BKE)	-	o
	Interne Kühleinheit (IKE)	-	o
	Unterstellkühleinheit (UKE)	-	o
Pulversystem	Pulverbehälter [g]	3200	3200
	[ml]	4600	4600
	Pulverbehälter Twin [g]	2 x 1600	2 x 1600
	[ml]	2 x 2300	3 x 2300
	Topping (1x Topping-Pulver), z.B. Milchpulver	o	-
	Choco (1x Choco-Pulver)	-	o
	Choco / Topping (1x Choco- und 1x Topping-Pulver)	o	-
	Twin Topping (2x Topping-Pulver)	o	-
	Twin Choco (2x Choco-Pulver)	-	o
Allgemeine Optionen	Tassenwärmer	o	o
	Satzbehälter [Kaffeekekuchen]	40	40
	Unterthecken-Satzdurchwurf [I]	30	30
	Beleuchtung	s	s
	Wagen	o	o
	Hohe Füße	o	o
Zahlungssysteme	Abrechnungssysteme (MDB-S / DIVA2 / DIVA2 Max)	x	x
	Münz- und Jetonprüfer	x	x
	Münzwechsler	x	x
Farben	Schwarz	s	s
	Spezialfarbe	x	x
Dimensionen	Breite [mm]	329	329
	Tiefe [mm]	570	570
	Höhe [mm]	836	836
	Gewicht [kg] (netto)	30 - 30	31 - 30
Energieversorgung und -verbrauch	1L, N, PE: 220-240V- 50/60Hz	2000-2200W 10-16A 3x 1 mm ²	2000-2200W 10-16A 3x 1 mm ²
	1L, N, PE: 100-120V- 50/60Hz	1800-2100W 20A 3x 14AWG	1800-2100W 20A 3x 14AWG
	2L, PE: 200-220V 2- 50/60Hz	1700-1900W 2x 15A 3x 1 mm ²	1700-1900W 2x 15A 3x 1 mm ²
		2600-3200W 2x 15A 3x 1.5 mm ²	2600-3200W 2x 15A 3x 1.5 mm ²
Wasserver- und entsorgung	Interner Trinkwassertank	s	s
	Festwasseranschluss	o	o
	Schmutzwasserablauf	o	o
	Schmutzwassertank überwacht	o	o
	Aquaflex	o	o



s Standard
o Option
x möglich

Hauptsitz

Schaerer AG

Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Schweiz
info@schaerer.com

Tochtergesellschaften

Schaerer USA Corporation

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

Schaerer Deutschland GmbH

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

Schaerer Benelux-Guy van Bogaert

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

www.schaerer.com