



{ESPRESSO}

SCHAERER COFFEE ART TOUCH

Élégante et puissante pour une large sélection de café frais

L'idéal pour offrir rapidement différents types de cafés au lait à de nombreuses personnes. La Schaerer Coffee Art Touch vous garantit une qualité irréprochable. Cette élégante machine à espresso vous prépare des cafés dignes d'un barista.

En savoir plus ?

Visitez www.jdeprofessional.be ou appelez-nous au numéro 02/260 03 40.

A coffee for every cup

JDE | PROFESSIONAL



SCHAERER COFFEE ART TOUCH



QUATRE BONNES RAISONS

- *Vous ne voulez que le meilleur ?
La Schaefer Coffee Art Touch moule les grains de votre mélange préféré au moment même, pour un café tout simplement parfait.
Et une telle qualité ne passe inaperçue.*
- *Vous souhaitez proposer de nombreuses boissons populaires à base de café ?
Un doppio classique ? Un cappuccino recouvert d'une mousse onctueuse ? Vous avez le choix entre 8 variétés plus délicieuses les unes que les autres. Grâce à sa Cold Milk Unit, cet appareil est le champion des boissons au lait frais.*
- *Pour vous, l'esthétique n'est pas qu'un simple détail ?
Le fabuleux design de cette machine crée un coin café élégant, pour une expérience toujours plus intense.*
- *Vous avez envie d'un appareil plein de possibilités et facile à entretenir ?
L'écran tactile vous mène toujours au processus de nettoyage et aux pannes.
De cette manière, vous gagnez un temps précieux.*

A coffee for every cup

 | PROFESSIONAL

{ESPRESSO} SCHAEERER COFFEE ART TOUCH

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité de service

Monophasé :

Triphasé :

 **200** tasses/
heure

 **350** tasses/
heure

30s Vitesse
par tasse

Idéale pour **150-250** 
consommations par jour

Réservoir à café	2 x 1 kg de grains
Ingrédients	lait frais : 8 l
Variétés	monophasé : espresso, cappuccino, latte macchiato, eau chaude, lungo, mousse de lait, ristretto, lait froid, lait chaud triphasé : doppio, ristretto, espresso, lungo, cappuccino, lait russe, latte macchiato, lait chaud, mousse de lait extra, eau chaude, vapeur
Capacité boiler	12,5 l
Électricité	monophasé : 230 V, 3100 W triphasé : 3 x 400 V, 10100 W
Options	kit réservoir à eau Flojet, kit hygiène, système frigorifique avec lait froid, système de paiement
Extra	possibilité de distribution en cafetières, armoire de présentation/chariot chauffe-tasse universel, module chocolat
Dimensions (H x L x P)	640 x 420 x 540 mm 640 x 680 x 540 mm avec Cold Milk Unit
Espace nécessaire (H x L x P)	840 x 520 x 590 mm 840 x 780 x 590 mm avec Cold Milk Unit
Poids	machine : 40 kg, frigo : 28 kg



{ Qu'avons-nous de plus à offrir à votre entreprise ?
C'est simple : seul Jacobs Douwe Egberts Professional vous propose un service d'une telle qualité,
qui vous garantit de savourer à chaque fois une délicieuse tasse de café. }

A coffee for every cup

En savoir plus ? Visitez www.jdeprofessional.be ou appelez-nous au 02/260 03 40.
Potaarde Z/N, 1850 Grimbergen - Tel: +32 (0)2 260 03 40 - Fax: +32 (0)2 260 03 44 - Info.ProBelux@JDEcoffee.com

JDE | PROFESSIONAL