

Schaerer Matic 2

Ungeschlagen in der Königsklasse.
Undisputed market leader.

 **schaerer**

Coffee comes to life





Das schafft sonst keine. Doing what no other can do.



Man nennt sie die Königin der Kaffeemaschinen – aus gutem Grund: die Schaerer Matic 2 ist weltweit nachweislich der leistungstärkste Kaffeefullautomat der Branche. Keine andere bleibt so lange dauerhaft im Gebrauch: Bei manchen unserer Kunden ist die Schaerer Matic 2 schon seit mehr als 20 Jahren im Dauereinsatz. Sie ist die ideale Wahl für Gastronomiegrossbetriebe, die Wert auf Qualitätsprodukte legen: Cafés, Restaurants und Hotels, Kantinen, Autobahnraststätten sowie Heime und Spitäler.

Unsere Unverwüstliche ist ausgelegt auf grosse Beanspruchung, lange Lebensdauer und arbeitet zuverlässig unter Dauereinsatz. Anstelle eines Elektromotors sorgt der Antrieb mittels Ölhydraulik für diese Leistungsstärke.



It is not for nothing that it is referred to as the ultimate in coffee machines: the Schaerer Matic 2 is demonstrably the world's best performing fully automatic coffee machine. And no other machine is as durable: many of our customers have had their Schaerer Matic 2 machines in continuous operation for more than 20 years. The Schaerer Matic II is the ideal coffee machine for cafés, restaurants, hotels, canteens, motorway service areas, hospitals, assisted-living homes and other locations where a premium is placed on top quality and high performance.

Our indestructible machine is designed to handle heavy loads and to work reliably under continuous operation throughout a very long service life. Instead of the usual electric motor, the brewing unit of this high-performance machine is powered by an oil-hydraulic drive for increased durability and reliability.



Weil es ohne Milch heute nicht mehr geht. Because milk is indispensable today.



Was wären Kaffeespezialitäten wie Caffè Latte, Latte Macchiato und Cappuccino ohne cremigen Milchschaum? Ganz gewiss nicht so beliebt! Deshalb widmen wir uns dem Thema Frischmilch mit ganz besonderer Sorgfalt. Die Schaerer Matic 2 verfügt mit dem Kaltmilchsystem über ein hochmodernes Milchsystem, mit dem sich alle beliebten Milchgetränke auf Knopfdruck zubereiten lassen. Auf Wunsch auch mit Kühlgerät unter der Theke erhältlich.

Die Highlights in Kürze

- Kaltmilchbezug über eine Zahnradpumpe
- Kühlgerät (für 8 Liter oder mehr)
- Schäumerkopf für perfekten Milchschaum
- Spül- und Reinigungssystem (vollautomatisches Spülen)
- 6 Produkttasten, frei programmierbar, doppelt belegbar
- Tassensensor (Option)
- Niveausensor Milch (Überwachung Milchniveau, Option)

Verarbeitung der Produkte und Reinigung des Systems entsprechen bezüglich den Hygienevorschriften internationalen Normen und Standards (HACCP).



- ▶ 1SM2 mit Cold Milk System
- ▶ 1SM2 with Cold Milk System



What would be so special about caffè latte, latte macchiato and cappuccino without creamy milk foam? It's hard to imagine that they would be so popular. This is why we have paid particular attention to the subject of fresh milk. When outfitted with the state-of-the-art cold milk system, the Schaerer Matic 2 enables you to serve up a complete range of popular milk-based beverages at the press of a button. An under counter milk system is also available.

Highlights

- Cold milk on tap via a gear pump
- Cooler for storing 8 litres of milk or more
- A milk frothing system for perfect milk foam
- Rinsing and cleaning system (fully automatic cleaning)
- 6 beverage buttons (variably programmable, double function)
- Cup sensor (upon request)
- Milk level sensor (monitors milk level, optional extra)

The machine's beverage processing and cleaning systems satisfy the relevant international hygiene norms and standards (HACCP).



- ▶ Unterthecken-Milch
- ▶ Under Counter Milk



Schaerer Matic 2 1SM2



Das Einsteigermodell für Betriebe wie Kantinen, Heime und Spitäler, wo vor allem Kaffee ausgeschenkt wird.

Konfiguration:
Kaffee, Heisswasser, 1 Mühle Standard.



The level-one model for deployment in canteens, hospitals, assisted-living homes and other locations where coffee is the main beverage.

Configuration:
coffee, hot water, 1 standard grinder.



15SM2



Der unermüdliche Barista für grosse Cafés, Restaurants, Hotels.

Konfiguration:
Kaffee, Dampf, Tee (grosser Dampfkessel), ideal dort, wo grosse Getränkemengen ausgeschenkt werden.



The tireless barista model for large cafés, restaurants and hotels.

Configuration:
coffee, hot water, steam (large steam boiler). Ideal for high-volume operations.



Die perfekte Maschine für die Spitalküche! The perfect machine for hospital kitchens!



Wenn innerhalb kurzer Zeit sehr grosse Mengen an frisch gebrühtem Kaffee und heisser Milch benötigt werden, ist unsere Matic Matina die ideale Maschine.

Sie liefert Kaffee, heisse Milch und heisses Wasser „à la Minute“ – kostengünstig und qualitativ einwandfrei. Entsprechend ist die Matic Matina besonders geeignet für den Einsatz in Spitälern, Heimen oder der Gemeinschaftsverpflegung. Sie besteht aus den drei Komponenten Kaffee, Heisswasser/Dampf und Milch.

Ihre Vorteile:

- In 7 Minuten betriebsbereit
- Kaltmilch ab Behälter aus Kühlraum (minimales Handling)
- Annäherungssensoren für Kannen
- Milchblitz (spart Milch und Reinigungsaufwand)
- Einfache Reinigung (Kaffee und Milch zu 90 % automatisch; manuelle Kolbenraum- und Schäumerkopfreinigung dauert 1 Minute)
- Beeindruckende Stundenleistung (bis zu 60 l Kolben-extrahierter Kaffee, 60 l heisse Milch und 60 l heisses Wasser)
- Alle Teile als unabhängige Einheiten erhältlich; Ausbau bei Bedarf



Our Matic Matina is the ideal machine for all operations that depend on a capacity to serve very large amounts of freshly brewed coffee and hot milk in short amounts of time.

Its ability rapidly and cost effectively to serve large amounts of excellent coffee and hot milk as well as hot water makes the Matic Matina ideally suited for deployment in hospitals, assisted-living homes or communal kitchens. The machine's three components are geared to deliver coffee, hot water/steam and milk.

Advantages:

- Ready for operation in just 7 minutes
- Cold milk on tap from containers in the cooler (minimal handling)
- Proximity sensors for coffee pots
- Faster heating (Milchblitz) saves milk and reduces the need for cleaning
- Easy to clean: the cleaning of the coffee and milk components is 90% automatic. Manual cleaning of the piston chamber and foamer head takes just 1 minute.
- Impressive hourly output (up to 60 litres of piston-generated coffee, 60 litres of hot milk and 60 litres of hot water)
- All components are available as individual units that can be combined as necessary.



Lauter perfekte Eigenschaften. Brimming with outstanding features...



Die Schaerer-Matic-Modelle kommen überall dort gut an, wo Zuverlässigkeit und Qualität gefragt sind.

Kein Wunder, bei den Vorteilen:

- Hydraulischer Antrieb, praktisch störungs- und wartungsfrei
- Lange Lebensdauer
- Grosse Auswahl an Beistellgeräten
- Reinigung auf Knopfdruck
- Übersichtliches Bedienerfeld mit grossen Piktogramm-Produktasten (7 Tasten doppelt belegbar, total 14 Produkte)
- Kompatibel mit allen gängigen Abrechnungssystemen
- Mischung kann individuell aus bis zu 4 Mühlen programmiert werden (Hausmischungen, Verarbeitung von Pure Origins)
- Höhenverstellbarer Milch-Auslauf (80 bis 170 mm zum Befüllen aller Tassengrössen bis hin zur Kaffeekanne)
- Heisswasser auf Wunsch mit Taste (Selfservice) oder Drehknopf; Dampf nur bei bedienten Stationen
- Milchsystem
- Standardfarben silber, schwarz. Weitere RAL-Farben als Optionen



The Schaerer Matic models are held in high regard wherever quality and reliability are called for.

It's no wonder – when one considers the advantages:

- Hydraulic drive (virtually trouble and maintenance-free)
- Long service life
- Large selection of accessories
- Cleaning at the press of a button
- Clear and intuitive user interface with large beverage buttons (7 double-function buttons for a total of 14 beverages)
- Compatibility with all popular accounting systems
- Capacity to draw coffee automatically from up to 4 grinders (allows one to create various house blends in addition to processing pure origin coffees)
- Fully adjustable milk spout (range: 80 to 170 mm) for the convenient filling of vessels of all sizes – from an espresso cup to a coffee pot
- Hot water on tap via control knob or self-service button (steam available only with full-service stations)
- Milk system
- Standard colours: silver, black (other RAL colours available upon request)



...kommt sonst noch etwas dazu?
But wait, there's more!



Mit verschiedenen Optionen und Beistellgeräten lassen sich alle Schaerer Matic Modelle individuell ergänzen.

Beistellgeräte

- Milchsystem
- Milchsystem Spitallösung
- Tassenwärmer

Optionen

- Zusätzliche Mühlen
- Dampftassenwärmer
- Kaffeeauslauf für Spezialbehälter
- Selbstbedienungstastatur
- Handelsübliche Abrechnungssysteme



Various modules and accessories allow you to custom design your Schaerer Matic model to your individual needs.

Modules

- Milk system
- Milk system (special hospital unit)
- Cup warmer

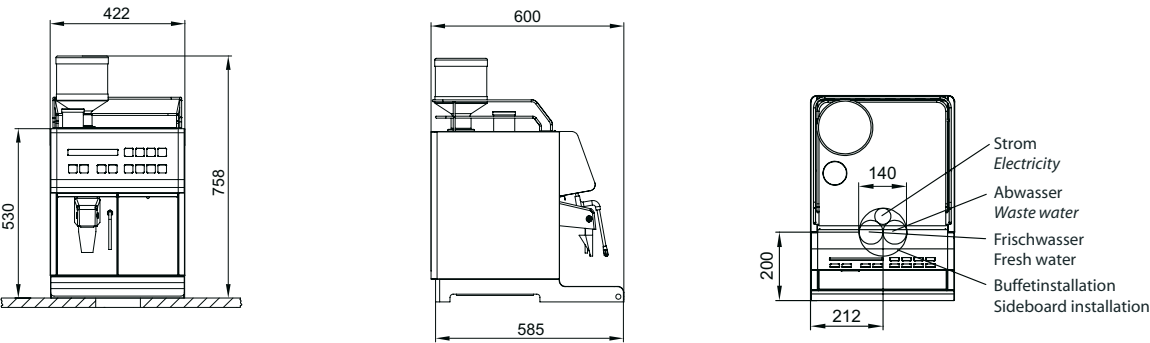
Accessories

- Additional grinders
- Steam cup warmer
- Coffee spout for large containers
- Self-service panel
- Various commercially available accounting systems

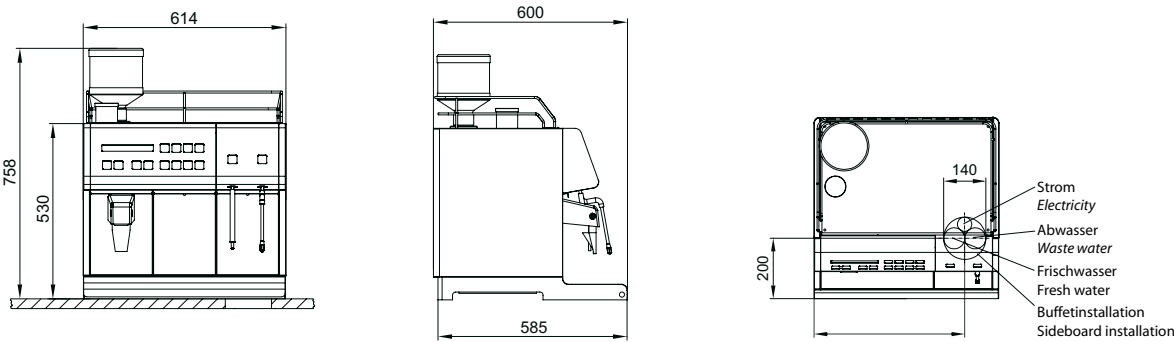
Masse

Dimensions

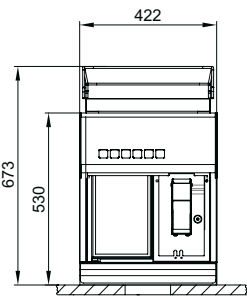
► Schaerer Matic 1SM2/Matina



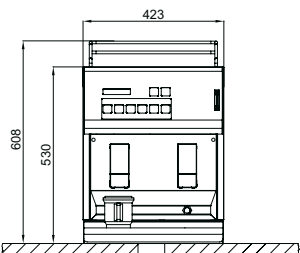
► Schaerer Matic 15SM2



► Schaerer Matic KMS



► Milchblitz





Einfacher geht es wirklich nicht.
It really couldn't be any easier.



Das Selbstbedienungsmodell der Schaerer Matic 2 verfügt über ein klares Beschriftungskonzept und ein übersichtliches, einfach zu bedienendes Panel. Entsprechend geeignet ist es für den Einsatz in Selfservice-Restaurants, Cafeterias und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Wie alle Modelle überzeugt auch unser Selbstbedienungsmodell durch hohe und konstante Leistung, praktisch störungs- und wartungsfreien Betrieb und die lange Lebensdauer. Das System ist modular aufgebaut und kann nach individuellen Ansprüchen der Kunden zusammengestellt werden.



The Schaerer Matic 2 self-service model features a simple labelling concept and a clear, user-friendly control panel, making it especially well-suited for use in self-service restaurants, cafeterias and communal kitchens.

Like all of our other models, our self-service model impresses its users by offering consistent high performance, virtually trouble- and maintenance-free operation and a long service life. The system is based on a modular design and can be assembled to meet the specific needs of the customer.

Head office**Schaerer Ltd.**

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



Version 03.2010