



+ **schaerer**

Coffee comes to life

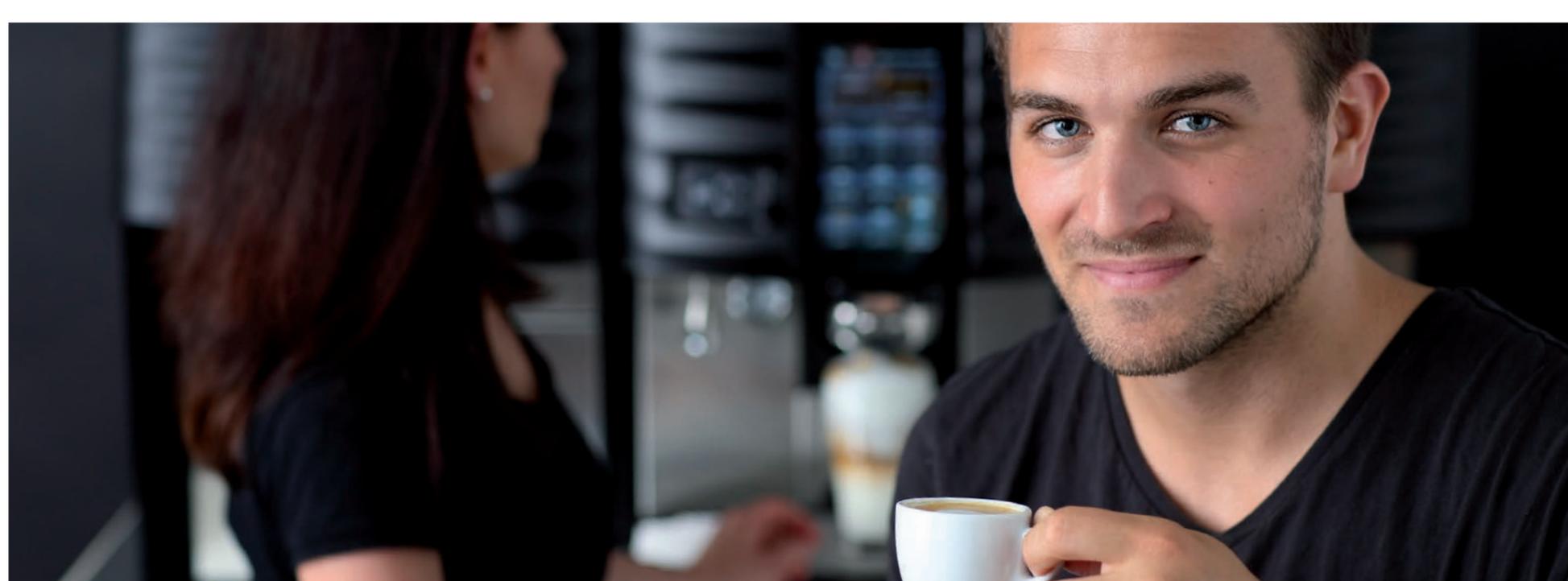
Best Foam™

Die neue Dimension
der Milchschaum-
zubereitung.

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. ☝



MILCHSCHAUAM AUF HÖCHSTEM BARISTA-NIVEAU.

Mit Best Foam™ kreieren Sie individuelle milchbasierte Kaffeekompositionen auf höchstem Barista-Niveau. Von Espresso Macchiato über Flat White bis Cappuccino Fujiyama. Vollautomatisch, in gleichbleibender Qualität.



Höchster Kaffee-Milch-Genuss.
Die perfekte Symbiose aus Crema und Milchschaum ist die Kür für einzigartigen Kaffeegenuss.

Aus diesem Grund hat bei uns die Entwicklung innovativer Milchlösungen seit jeher einen hohen Stellenwert. Das revolutionäre Milchsystem Best Foam™ ist die Quintessenz unserer über Jahre erworbenen Milchkompetenz und der neue Stern im Schaerer Milchuniversum. 

EINZIGARTIGE GETRÄNKEVIELFALT.

Zelebrieren Sie die hohe Kunst der Kaffeezubereitung mit professioneller Unterstützung. Mit Best Foam™ sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Heisse oder kalte milchbasierte Spezialitäten, hauseigene Kreationen, internationale Trends oder Sonderwünsche Ihrer Gäste lassen sich durch jeden Ihrer Mitarbeiter zuverlässig in konstanter Qualität reproduzieren.

Wie handgemacht.

Das revolutionäre, patentierte Best Foam™ Milchsystem von Schaerer erhitzt die Milch nach Barista-Art mit Dampf und liefert ausgezeichnete Milchschaumqualität nach höchstem SCAE-Niveau. Seidig glänzend, schneeweiss, extrem cremig und stabil: der so erzeugte Milchschaum ist die perfekte Basis für Ihre Kaffee-Milch-Kreationen. Dabei arbeitet das System unglaublich schnell, unabhängig davon, ob Sie einen Latte Macchiato zubereiten oder von Heiss- auf Kaltgetränke wechseln. 

Easy Setting Best Foam™.

Das „Easy Setting“-Prinzip erlaubt es, individuelle Rezepturen mit variablen Milchtemperaturen und Schaumkonsistenzen – heiss oder kalt, von sehr flüssig bis fest – zu hinterlegen. Sie und Ihre Mitarbeiter müssen danach nichts weiter tun, als das entsprechende „Knöpfchen“ am Display zu drücken. Tasse für Tasse entsteht so ein köstlicher Kaffee-Milch-Gaumenschmaus. 

Schnelle Reinigung.

Bei der Entwicklung von Best Foam™ stand nicht zuletzt die leichte Reinigung des Systems im Fokus. Das vollautomatische Reinigungsprogramm sorgt in nur zehn Minuten für maximale Hygiene. 

Best Foam™

Revolutionäres,
patentiertes
Milchsystem!

Best Foam™ ist jetzt für die
Schaerer Coffee Art Plus erhältlich.

TouchIT-Panel

Auf Knopfdruck
einfache Zubereitung
individueller Getränke!

Getränkevielfalt

Pulversystem für noch
mehr Getränkevariationen!



Automatisch höhen- verstellbarer Auslauf

Sorgt für einen sauberen,
hygienischen Ausgabebereich!

Flavour Point

Sirupsystem mit bis
zu vier verschiedenen
Geschmacksrichtungen!

Best Foam™



Heisse Schokolade

Cappuccino Fujiyama

Flat White

Cappuccino Latte Art

Espresso Macchiato

Latte Macchiato

Cappuccino Atoll

Kindertraum

FÜR MILCHBASIERTE
KAFFEEKOMPOSITIONEN
AUF HÖCHSTEM
BARISTA-NIVEAU.

Dank **Barista inside** zaubern Sie im Handumdrehen aussergewöhnliche Kaffee-Milch-Kreationen und verführen damit jeden Ihrer Gäste zum einzigartigen Genuss.



Best Foam™ im Überblick

Heissmilchschaum



Kaltemilchschaum



Optik

- Cremiger Milchschaum mit seidig glänzender, **schneeweisser Oberfläche**.
- Milchschaumqualität entspricht höchstem **SCAE-Milchschaumniveau**.
- **Erhitzung mit Dampf** erzeugt heissen Milchschaum, der einer manuellen

- Barista-Schäumung entspricht (ca. 12% Wasseranteil im Milchschaum).
- **Kein typischer Kaffeeabdruck** eines Vollautomaten, da Reihenfolge von Milch und Kaffee individuell einstellbar.
- Schaum bleibt **sehr lange stabil**.

Sensorik

- **Perfekte Verbindung von Crema und Milchschaum** führt zu einem besonderen Geschmackserlebnis.
- Cremiger Milchschaum, der auch die kleinen Gäste **zum Löffeln** leckerer Kalt- oder Heissmilchcremationen einlädt.

Handhabung

- **Dauerhaft reproduzierbare Qualität** – von jedem Mitarbeiter.
- **„Easy Setting“** für eine spielend leichte Anpassung der Getränkekomponenten ohne Kenntnisse der technischen Prozesse.
- **Ausserordentliche Bandbreite an Schaumkonsistenzen** (flüssig bis sehr fest) und verschiedene Milchtemperaturen voreinstellbar.
- **Ausserordentliche Freiheit bei Rezeptur** und Kreation neuer Getränke.



Coffee comes to life

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 Antwerpen - Wilrijk
Belgien
info@schaerer.be

www.schaerer.com

