

Schaerer au salon Internorga 2022

Le lancement de la nouvelle Schaerer Coffee Skye, des spécialités de café végétaliennes et de nouveaux produits de la gamme Curtis attendent les visiteurs

Au salon Internorga (hall A4, stand 300), le fabricant de machines à café Schaerer met au centre de l'attention la flexibilité et le caractère personnalisable de ses machines et services dans différents scénarios d'utilisation. Le point fort absolu de la présentation de cette année au salon: dans le cadre d'un lancement, la nouvelle Schaerer Coffee Skye est présentée au public pour la première fois à Hambourg. Le plus jeune membre de la famille des machines à café Schaerer est conçu pour des champs d'application avec un besoin moyen, par exemple de petits restaurants, bureaux ou boulangeries ainsi qu'un concept de café mobile pour des événements. Comme pour sa grande sœur, la Schaerer Coffee Soul, l'équipement technique et le guidage de l'utilisateur de la Schaerer Coffee Skye peuvent aisément être adaptés sur mesure selon les besoins du client et le champ d'application grâce au concept Select particulier. En outre, Schaerer montre à son stand du salon comment le système «Twin Milk» de Schaerer permet de préparer un large éventail de spécialités de café et comment ces boissons à la mode peuvent attirer de nouveaux groupes de clients. Schaerer montre également quelle valeur ajoutée les clients peuvent tirer de l'intégration de la solution numérique Schaerer Coffee Link et de la nouvelle API Schaerer Prisma. Pour la première fois, la gamme de machines à café filtre professionnelles du fabricant américain Wilbur Curtis est aussi présente à Hambourg. Schaerer y présente entre autres les nouveaux concepts de café filtre Curtis G4 et ThermoProX Twin, Curtis G4 Gemini IntelliFresh Twin, ainsi que le système d'infusion de café haute performance Curtis G4 Omega disponibles sur les marchés allemand et autrichien.

Schaerer Coffee Skye

En présentant la Schaerer Coffee Skye au salon Internorga, le fabricant de machines à café suisse donne aux visiteurs du salon un aperçu des nouveautés auxquelles les clients de Scharer peuvent s'attendre en 2022: la Schaerer Coffee Skye est la deuxième machine de la gamme de Schaerer qui s'adapte avec précision aux souhaits individuels des clients grâce au concept Select. Conçue pour des besoins moyens, elle convient particulièrement bien aux petites et moyennes entreprises. «La Schaerer Coffee Skye n'est pas seulement synonyme de flexibilité dans le choix de l'équipement technique et du mode de commande optimal. Grâce à son design compact et à son réservoir d'eau intégré, la Schaerer Coffee Skye permet de servir toute la gamme de spécialités de café de qualité pratiquement partout où il y a un raccordement électrique. Nous nous réjouissons de pouvoir présenter la Schaerer Coffee Skye au salon Internorga dans le cadre d'un lancement», explique Hansjürg Marti, directeur général de Schaerer Deutschland GmbH et du directeur vente & service de Schaerer AG.

Spécialités de café végétaliennes

De nos jours, le café n'est plus simplement un moyen de se réveiller, mais une boisson qui s'intègre dans notre quotidien et souligne aussi notre propre individualité. Un exemple actuel est la demande croissante de spécialités de café végétaliennes à base d'avoine, d'amandes ou de soja, principalement auprès des jeunes amateurs de café. Le système «Twin Milk» de Schaerer disponible pour la Schaerer Coffee Soul avec concept Select permet l'extension de la carte des boissons à ces options de plus en plus populaires pour remplacer les cappuccino, latte macchiato etc. classiques. Le système «Twin Milk» dispose de deux récipients à lait de 4,5 litres et permet ainsi de mettre du lait de vache à disposition dans un récipient et une boisson végétale dans un autre. Lorsqu'une spécialité de café est sélectionnée, la bonne variante est automatiquement utilisée et s'écoule dans la tasse à la température et la consistance de mousse

souhaitées. Au salon Internorga, les visiteurs pourront découvrir en personne le goût et la consistance des créations végétaliennes préparées automatiquement.

Extension de la boîte à outils digitale

Lors de l'achat de machines à café professionnelles, la possibilité d'interconnexion joue un rôle de plus en plus important. Le fabricant de machines à café Schaefer fait partie des précurseurs du secteur en matière de numérisation du commerce des machines à café. Avec Schaefer Prisma, l'entreprise étend sa boîte à outils numériques en y ajoutant un API flexible (interface de programmation d'application) qui permet une connexion facile des machines à café Schaefer à des applications personnalisées, solutions logicielles et systèmes (p. ex. CRM et ERP). Schaefer Prisma offre aux clients des possibilités pratiquement illimitées pour le développement numérique de leur commerce de café, par exemple la connexion aux applications pour le processus de commande et de paiement ainsi que la mise en œuvre de programmes de fidélité jusqu'à l'exploitation des machines à café dans des magasins de proximité sans personnel. Outre son adaptabilité aux infrastructures informatiques individuelles et exigences de clients, Schaefer Prisma permet, en tant que connexion locale, un transfert de données nettement plus rapide que les API basées sur le cloud.

Nouveaux produits dans la gamme de machines à café filtre Wilbur Curtis

Les machines à café filtre professionnelles Wilbur Curtis répondent aux exigences les plus élevées en matière de qualité et de service du café filtre. À Hambourg, les visiteurs du stand Schaefer auront l'occasion de se faire une idée complète de la philosophie Curtis et de la gamme de machines puissantes. Trois solutions qui étendent la gamme existante aux systèmes d'infusion pour une production de café particulièrement élevée sont au centre de l'attention. Avec leurs deux récipients et leurs deux groupes d'infusion, la Curtis G4 ThermoProX Twin et la Curtis G4 Gemini IntellFresh Twin assurent une capacité double en comparaison avec les modèles plus petits de la même gamme. Des performances de pointe pouvant atteindre 113 litres de café filtre par heure sont donc possibles, ce qui rend les deux concepts idéaux pour les champs d'application avec un nombre élevé de clients, par exemple les stations-service, restaurants en libre-service ou boulangeries dans des lieux très fréquentés. Le système d'infusion de café haute performance Curtis G4 Omega convient parfaitement aux hôtels, à la restauration, aux banquets ou à la restauration collective dans les hôpitaux et les maisons de repos qui présentent de hautes exigences en matière de qualité du café filtre. Les données de performance de la Curtis G4 Omega sont éloquentes: en une heure, 113 litres de café filtre infusent, le grand récipient en acier inoxydable contient 25 litres par infusion. Pour les trois nouveaux produits, le système de commande numérique G4 amène la préparation du café à un tout nouveau niveau technologique et simplifie la préparation et la distribution du café filtre aromatique. La combinaison d'une utilisation intuitive grâce à une interface utilisateur basée sur des icônes, d'une programmation flexible et de retours en temps réel assure la sécurité des processus et une qualité de café constamment élevée. En complément, des profils de goût individuels peuvent être définis et sauvegardés



Dans le cadre d'un lancement, la nouvelle Schaefer Coffee Skye est présentée au public pour la première fois à Hambourg.

www.schaefer.com