

MEDIENMITTEILUNG

Twin Milk System jetzt für Schaerer Coffee Skye erhältlich Kaffeespezialitäten mit Milch oder Pflanzendrinks vollautomatisch zubereiten

Zuchwil, 29. August 2024 – Die Schaerer Coffee Skye lässt sich dank zahlreicher Ausstattungsoptionen ideal für individuelle Kundenbedürfnisse konfigurieren. Für noch mehr Getränkevielfalt bei gleichzeitiger Entlastung des Personals bietet Schaerer nun auch das Twin Milk System für die Schaerer Coffee Skye an. Die Twin Milk Kühleinheit verfügt über zwei getrennte Behälter und kann mit verschiedenen Milchsorten oder alternativ mit veganen Pflanzendrinks befüllt werden. Der oder die Mitarbeitende muss nur noch die gewünschte Kaffeespezialität auswählen und das System liefert vollautomatisch die richtige Sorte für die Zubereitung des Getränks. Die umfangreichen Einstellmöglichkeiten des Milchsystems Pure Foam sorgen dafür, dass Latte Macchiato, Cappuccino oder Flat White mit perfekter Schaumkonsistenz in die Tasse fliessen – unabhängig davon, ob sie mit Voll-, Halbfettmilch oder Pflanzendrink zubereitet werden. Um auch Kundenwünsche nach optimalen Bevorratungskapazitäten für den jeweiligen Einsatzbereich zu erfüllen, ist das Twin Milk System in zwei Varianten erhältlich: als Beistellkühleinheit mit zwei 4,5-Liter-Behältern oder als Unterthekenkühleinheit mit zwei 10-Liter-Behältern. Damit die Schaerer Coffee Skye optisch mit der etwas höheren Beistellkühleinheit harmoniert, kann die Maschine optional mit Füßen in der entsprechenden Höhe ausgestattet werden. Für das manuelle Aufschäumen stehen ausserdem die zwei Dampfstäbe „Supersteam“ und „Powersteam“ zur Verfügung.

Das Milchsystem Pure Foam der Schaerer Coffee Skye bildet die Basis für die hohe Getränkequalität und die grosse Vielfalt an Kaffeespezialitäten mit Milch oder Pflanzendrinks. Es bereitet heisse und kalte Milch sowie cremigen, feinporigen Milchschaum zu. Die Ausgabetemperatur von heisser Milch und Milchschaum liegt dabei zwischen 50 °C und 70 °C. Bei der Entwicklung von Pure Foam stand auch der nachhaltige Umgang mit der Ressource Wasser im Fokus. Das Milchsystem hat ein sehr kleines Innenvolumen und benötigt daher nur sehr wenig Wasser zum Spülen und Reinigen. Zudem ist während der Getränkezubereitung kein Vor- oder Nachspülen notwendig.

Dampfstäbe für manuelles Aufschäumen

Wer Milch oder Pflanzendrinks manuell aufschäumen möchte - zum Beispiel für die Kreation von Latte Art - kann die Schaerer Coffee Skye zusätzlich mit einem Dampfstab ausstatten. Dafür bietet Schaerer zwei verschiedene Varianten an. Damit können Kundenwünsche nach Prozessautomatisierung, aber auch das Barista-Know-how der Mitarbeitenden berücksichtigt werden. Der Dampfstab „Supersteam“ bietet einen sehr hohen Automatisierungsgrad: Die gewünschte Temperatur und Schaumkonsistenz für das jeweilige Getränk sind im System hinterlegt. Für die Zubereitung muss der Mitarbeitende nur noch ein befülltes Kännchen unterstellen und per Touch auf das Display startet „Supersteam“ das Aufschäumen und stoppt automatisch, wenn das

MEDIENMITTEILUNG

gewünschte Ergebnis erreicht ist. Die Servicekraft muss dann nur noch die perfekt aufgeschäumte Milch in den Espresso giessen. Für das vollständig manuelle Schäumen steht alternativ der Dampfstab «Powersteam» zur Verfügung.

Bildmaterial

Bildanforderung

Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Medienportal press-n-relations.amid-pr.com (Suchbegriffe „Schaerer Coffee Skye“). Selbstverständlich schicke ich Ihnen die Dateien auch gerne per E-Mail zu. Kontakt: nfo@press-n-relations.de

Weitere Informationen:

Schaerer AG
 Sarah Ognibeni
 Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil, Switzerland
 Tel.: ++41 32 681 62 00
info@schaerer.com
www.schaerer.com
<https://aboutwmf.com/de/news-media/newsroom/schaerer/>

Schaerer Press Office

c/o Press'n'Relations GmbH,
 Nataša Forstner
 Magirusstrasse 33, D-89077 Ulm, Germany
 Tel.: +49 731 146 156-77
nfo@press-n-relations.de
www.press-n-relations.de

Schaerer AG

Die 1892 gegründete Schaerer AG mit Sitz im schweizerischen Zuchwil gehört zu den weltweit führenden Herstellern vollautomatischer professioneller Kaffeemaschinen. Als Traditionsmarke mit langjähriger Geschichte steht Schaerer für Schweizer Werte verbunden mit tiefgreifendem Kaffeewissen. Diese Eigenschaften bringt die Marke im Claim «swiss coffee competence» zum Ausdruck und lebt sie gleichermaßen bei der Produktentwicklung wie im Coffee Competence Centre, dem Schaerer eigenen Kaffeekompetenz- und Schulungszentrum in Zuchwil. Weiterhin zeichnet sich Schaerer durch ausserordentliche Flexibilität mit dem Leitgedanken «We love it your way» aus – sei es in Bezug auf Kundenanfragen, kundenspezifische Produkte, Grossaufträge oder auch bei dem Portfolio, das den Kunden vielfältige, individuelle Konfigurationsmöglichkeiten bietet. Kundennah und mit umfassendem Kaffeewissen unterstützt Schaerer Kunden jeder Grösse weltweit dabei, ihren Gästen höchsten Kaffeegenuss in der Tasse

MEDIENMITTEILUNG

zu bieten.

Seit 2016 gehört die Marke Schaerer zum französischen Groupe SEB Konzern.