

MEDIENMITTEILUNG

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

Zuchwil, 09. Juli 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 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.