

thermoplan  
Swiss Quality Coffee Equipment

Espresso Double Espresso  
Cappuccino Latte Macchiato Milk Coffee Hot Chocolate  
Milk Milk Foam Tea Mocca

Black&White|4

# Black&White|4

Ein wegweisendes Meisterwerk  
für anspruchsvolle Kunden



Neuste Technologie für  
vollkommene Qualität in der Tasse





Innovatives Milchschaumsystem  
für begeisternde Momente



thermoplan





Einzigartige Modularität  
für noch mehr Flexibilität





# Der innovative Experte für den anspruchsvollen Einsatz

Sie suchen einen Kaffeevollautomaten der Superlative? Entdecken Sie die Black&White4 von Thermoplan. Unsere Maschinen kommen überall da zum Einsatz, wo herausragende Qualität bei den Produkten in Verbindung mit Leistungsstärke und Innovation gefragt ist. Dank unterschiedlicher Maschinengrößen und frei wählbarer Konfigurationen finden auch Sie bei Thermoplan den optimalen Kaffeevollautomaten.

## Schweizer Qualität in Reinkultur

Thermoplan ist seit jeher Innovations-treiberin in der Entwicklung und Herstellung von professionellen Kaffeevollautomaten. Im firmeneigenen Innovationszentrum arbeitet mehr als ein Fünftel der gesamten Belegschaft an Neu- und Weiterentwicklungen. In Kombination mit Schweizer Präzisionsarbeit entstehen so wegweisende Lösungen «Made in Switzerland», die am Markt überzeugen.



## Form & Funktion in Vollendung

Die Black&White4 ist der Trendsetter unter den Kaffeevollautomaten. Sie überzeugt mit ihrem klaren Design und den hochwertigen Materialien. Diese Kaffeemaschine ist auf den intensiven Dauergebrauch in verschiedenen Bereichen der professionellen Gastronomie ausgelegt. Gut durchdachte Gestaltungsdetails erleichtern die Bedienung und unterstützen die Maschinenfunktionen optimal.



# Kaffeegenuss in neuen Dimensionen



Brillieren Sie mit jedem  
einzelnen Produkt. Denn  
für die Kundschaft ist nur  
**das Beste gut  
genug.**



# Kaffee-Exzellenz

## Tasse für Tasse für Tasse

In Bezug auf Qualität gehen Sie und wir keine Kompromisse ein – in keinem einzigen Bereich und schon gar nicht beim Kaffee. Unser Superior Coffee System überzeugt vom ersten Cappuccino am Morgen bis zum letzten Espresso am Abend. Dank technologischen Neuerungen bringt die Black&White4 den Kaffeegenuss auf ein neues Level – Kaffee-Exzellenz in Siebträgerqualität und dies einfach per Knopfdruck. Verlassen Sie sich drauf, Tag für Tag für Tag.

## Intuitive Bedienung inbegriffen



Die Black&White4 macht ihren Nutzern das Leben leicht. Die einfach verständliche Benutzeroberfläche erlaubt einen intuitiven und bedienerfreundlichen Umgang mit der Kaffeemaschine.



Darüber hinaus können Statusmeldungen und aufgezeichnete Daten über eine Schnittstelle oder Datenträger ausgelesen werden. So behalten Sie jederzeit den Überblick und können proaktiv handeln.

# Milchschaum- Innovationen vom Weltmarktführer



Von flüssig bis  
cremig-fest. Milch und  
Milchschaumergebnisse,  
die Ihre Kundschaft  
begeistern.



Vor fast 30 Jahren hat Thermoplan das weltweit erste Milchschaum-System auf den Markt gebracht. Seit dann gilt die Gleichung «Milchschaum = Thermoplan». Thermoplan war Pionierin und bleibt Innovationsführerin in der automatischen Herstellung von Milchschaum in perfekter Konsistenz.



Seit den 1990er-Jahren haben wir laufend in die Weiterentwicklung der Milchschaum-Technologie investiert und überzeugen mit innovativen Produkten am globalen Markt. Die von Thermoplan entwickelte und weltweit patentierte Milchschaum-Technologie überzeugt Kunden in 80 Ländern.



Alternative Milchsorten per Knopfdruck? Mit der neuen Innovation CTMplus stehen Sie an der Spitze der Trends und bieten die Lösung für jede Milch. Pflanzliche und tierische Milchsorten verarbeiten Sie mit dieser einzigartigen Technik auf Knopfdruck und überzeugen Ihre Kunden mit höchster Qualität und maximaler Getränkevielfalt.

---

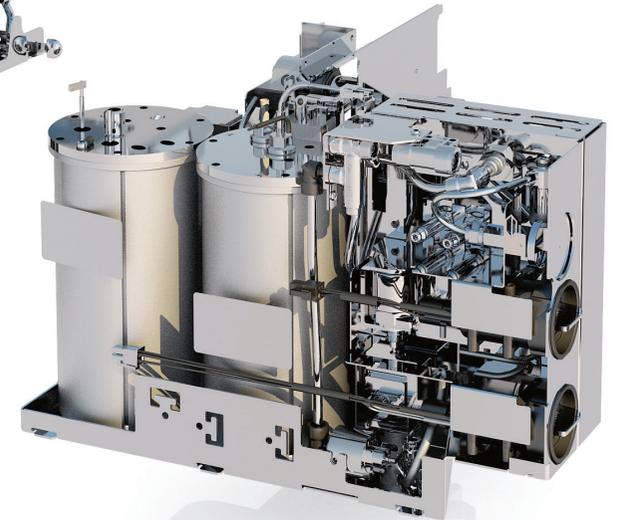
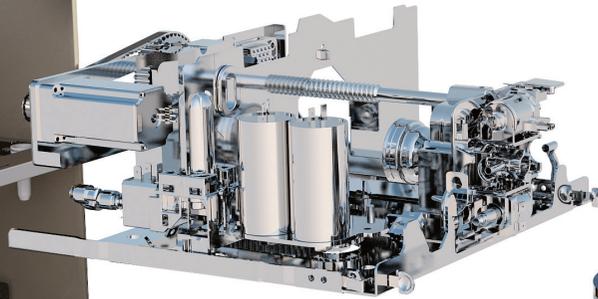
## Eine Milchschaum- Technologie die überzeugt

- Getränkevielfalt mit kalter und warmer Milch und Milchschaum
- Für jedes Getränk die perfekte Konsistenz – von flüssigem bis cremig-festem Milchschaum
- Erweitertes Getränkeangebot durch Anwendung unterschiedlicher Milchsorten





Die beiden Module  
können bei Servicearbeiten  
in kürzester Zeit  
ausgetauscht werden.



Eine Maschine –  
zwei Module

# Einzigartiges Modulsystem

Service und Wartung leicht gemacht: Die Black&White4 überzeugt mit ihrem Modulsystem der vierten Generation. Sämtliche Basisfunktionen sind auf nur zwei Maschinenmodulen – Mechanik und Hydraulik – zusammengefasst. Wartungs- und Servicearbeiten werden ausschließlich an diesen zwei Baugruppen durchgeführt, das Chassis bleibt unangetastet. So ist jedes Gerät im Nu wieder im Einsatz und Standzeiten werden auf ein absolutes Minimum reduziert. Ein entscheidender Vorteil im hektischen Gastronomiealltag!



## Einfachste Reinigung



Hygiene, Sicherheit und Einfachheit sind die wichtigsten Voraussetzungen bei der Reinigung und Pflege eines Kaffeevollautomaten. Wie jede Thermoplan Kaffeemaschine erfüllt auch die Black&White4 die strengsten Hygienevorschriften.



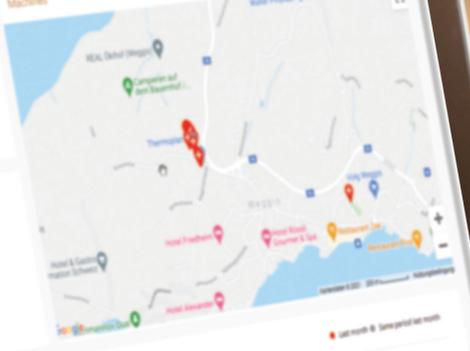
Dank durchdachter Technik ist die Maschine dennoch ausserordentlich einfach und rasch zu reinigen. Neuste Technologien ermöglichen eine zusätzliche Einsparung von Zeit und Ressourcen.



**Machines at**  
137  
Number of machines  
Last month: 144 (95%)  
20  
Connected  
Last month: 20 (100%)

**Products counter**  
20741  
Last month: 19450  
88572  
Year-to-date: 88572

**Milk Products**  
12286  
Last month: 11500  
34460 (280.5%)  
Year-to-date: 34460



**Products counter**  
563  
Today: 563  
1359  
Yesterday: 1359

**Products counter**  
3893  
Week-to-date: 3893  
4776  
Same period last week: 4776

**Products counter**  
563  
Month-to-date: 563  
459  
Same period last month: 459



**Consumption T...**  
6.31 kg  
Today: 6.31 kg  
13.69 kg  
Yesterday: 13.69 kg

**Consumption W...**  
39.89 kg  
Week-to-date: 39.89 kg  
69.02 kg  
Last week: 69.02 kg

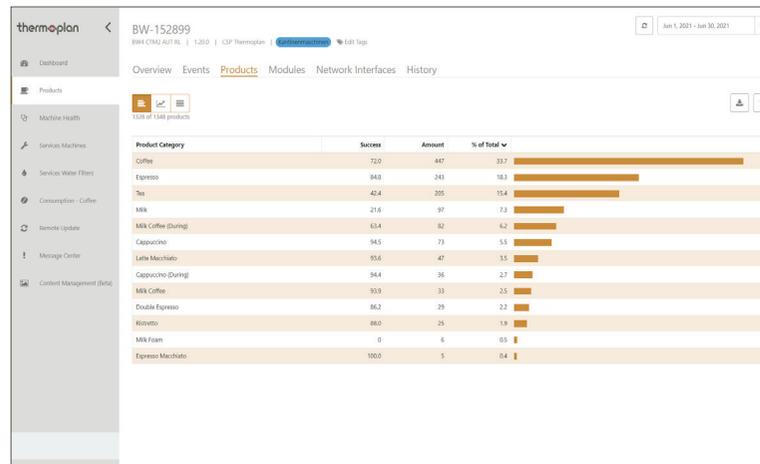
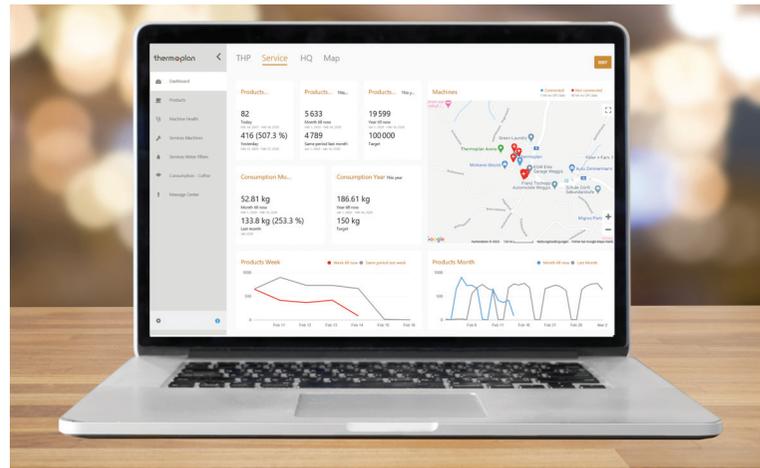
**Consumption M...**  
6.31 kg  
Month-to-date: 6.31 kg  
216.16 kg  
Last month: 216.16 kg

**Products Year**





# ThermoplanConnect Clever verbunden



Mit ThermoplanConnect kommuniziert Ihre Maschine mit Ihnen – und umgekehrt. Unser Telemetrie-System hält Sie jederzeit über die Leistungsfähigkeit Ihres Thermoplan Kaffeefullautomaten auf dem Laufenden. Zudem können Sie via Telemetrie sogar auf die Hardware Ihrer Black&White4 Zugriff nehmen. So lassen sich zum Beispiel Rezeptanpassungen oder Korrekturen am Mahlwerk über eine Cloud-Lösung ortsunabhängig und dezentral vornehmen – an einzelnen Maschinen oder an einer ganzen Flotte gleichzeitig. Per Mausklick lesen Sie sämtliche relevanten Daten über Ihre Kaffeemaschine online und in Echtzeit aus. Die Messwerte werden in übersichtlichen Grafiken dargestellt.

ThermoplanConnect bietet Ihnen echten Mehrwert:

### Aussagekräftige Analysen

- Verkaufsspitzen erkennen
- Trends voraussagen
- Saisonale Angebote bewerten

### Optimierte Flottenübersicht

- Verbrauch und Produktbezug überwachen und steuern
- Marketingaktivitäten überwachen
- Aktueller Maschinenstatus einsehen

### Optimierte Ressourcenplanung

- Mitarbeitende und Wartungspersonal optimiert aufbieten
- Transparentes Kostenmanagement

### Schlanke Supply Chain

- Bestellungen, Lieferungen und Lagerung den erwarteten Bedürfnissen anpassen

Konfigurationen  
ganz nach Wunsch



# Für jeden Einsatz die perfekte Black&White4

Die Ausstattung einer Black&White4 ist frei konfigurierbar und kann so optimal auf die Einsatzart und den Einsatzort abgestimmt werden. Ob in Restaurantbetrieben, Fast Food-Ketten, Tankstellen oder Bäckereien, ob im Convenience-Bereich, im Catering oder in grösseren Firmen: Dank dem flexiblen Maschinenkonzept finden auch Sie eine perfekt auf Ihre Bedürfnisse angepasste Lösung. Entdecken Sie Ihre Black&White4!



TwinTower  
Black&White4 CTM & CTM RL –  
für erhöhte Ausgabeleistung



## CTM

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 320 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 60 kg



## CTM RL

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 600 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 80 kg



## CTM P

Bohnenbehälter ~1.7 kg

Pulverbehälter 2 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 412 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 70 kg



## CTM P RL

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter ~1.7 kg

Pulverbehälter 2 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 692 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 90 kg



## CTM plus RL

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 692 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 70 kg



## CTM & CTM RL\* TwinTower

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 920 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 140 kg

\*weitere Konfigurationen möglich



### CTM F

Bohnenbehälter ~1.7 kg  
Sirup-Aromen 1–4

#### Anschluss

1 Phase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 Phasen  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 488 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 70 kg



### CTM F RL

Kühlschrank 9 Liter  
Bohnenbehälter ~1.7 kg  
Sirup-Aromen 1–4

#### Anschluss

1 Phase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 Phasen  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 768 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 90 kg



### CTM PF

Bohnenbehälter ~1.7 kg  
Pulverbehälter 2 kg  
Sirup-Aromen 1–4

#### Anschluss

1 Phase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 Phasen  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 580 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 80 kg



### CTM PF RL

Kühlschrank 9 Liter  
Bohnenbehälter ~1.7 kg  
Pulverbehälter 2 kg  
Sirup-Aromen 1–4

#### Anschluss

1 Phase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 Phasen  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 860 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 105 kg



### CH Cup Heater

#### Kapazitäten

Erwärmen und lagern von 100–150 Tassen

#### Anschluss

230 VAC / 50–60 Hz / 100 W / 0.5 A

**Masse** 246 × 490 × 483 mm (B/T/H)

**Gewicht** 19 kg



### PH ZAHLUNGSGEHÄUSE

#### Anschluss

Kein Stromanschluss notwendig

**Masse** 168 × 490 × 498 mm (B/T/H)

**Gewicht** 3.8 kg

#### Legende

CTM – Kaffee, Tee, Milch | RL – Kühlschrank gross (integrierte Kühleinheit für 9 Liter gekühlte Milch) | F – Flavour-Einheit (Schubfach für bis zu 4 Sirup-Aromen) | P Pulver-Einheit (für Vending-geprüftes Pulver) | CH – Tassenwärmer | PH – Zahlungsgehäuse

# Überzeugende Vorteile im Multipack

- Leistungsstarkes Multitalent
- Exzellentes Superior Coffee System
- Technologisch brillante Milchschaum-Technologie
- Perfekionierte Modularität
- Telemetrie-System ThermoplanConnect mit Zweiwegkommunikation
- Ressourcenoptimiertes Reinigungssystem
- Passende Stellfläche für jeden Einsatzbereich



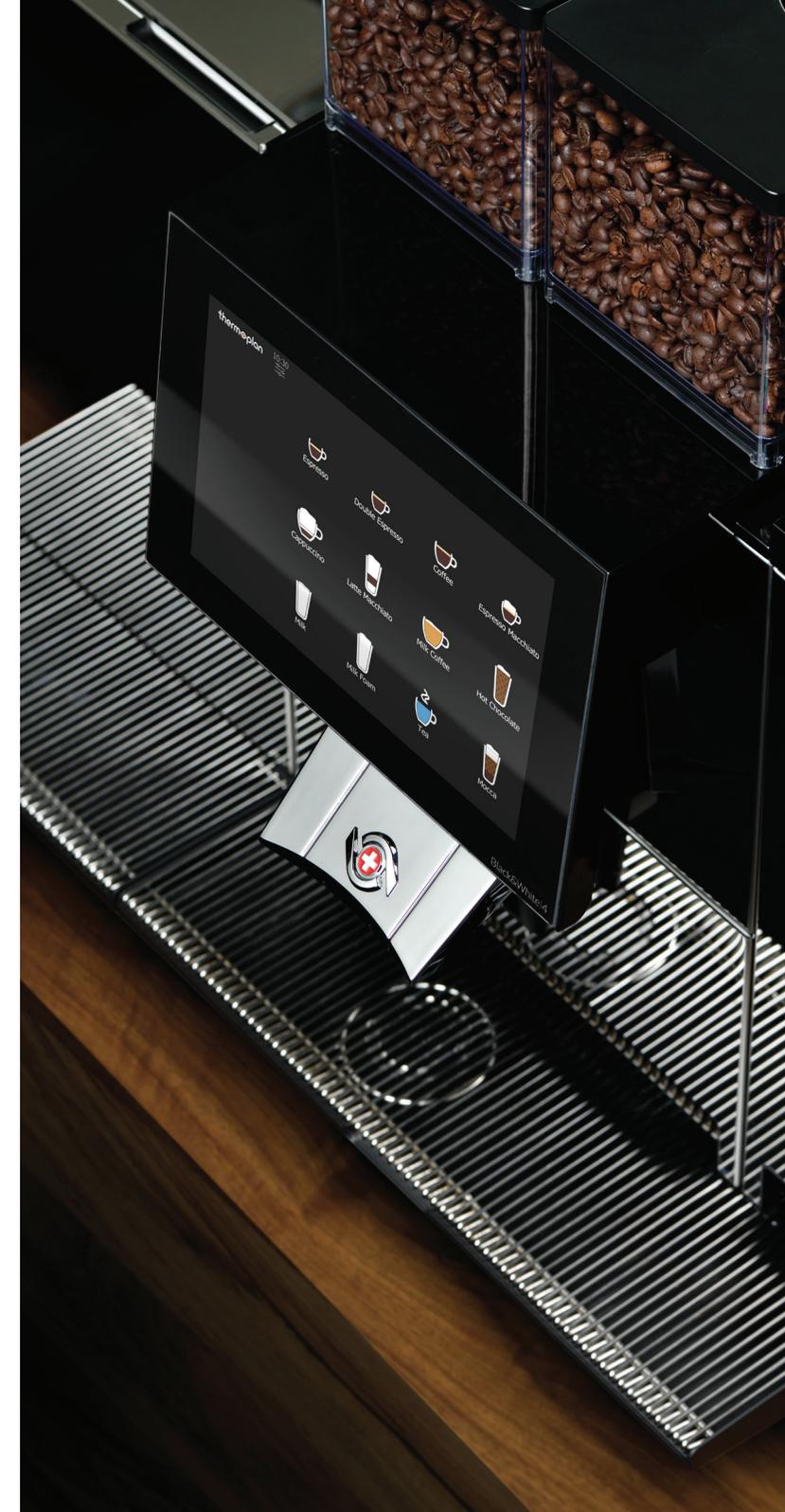
# Thermoplan – weltweit nah bei Ihnen



Eine exzellente Servicedienstleistung spielt bei Thermoplan eine zentrale Rolle. Gemeinsam mit über 200 zertifizierten Vertriebs- und Servicepartnern widmen wir uns global mit ganzer Aufmerksamkeit den Bedürfnissen unserer Kunden. Unsere Servicepartner sind dabei viel mehr als ein Vertriebskanal: Sie sind der direkte, lokale Ansprechpartner für unsere geschätzten Kunden und damit weltweit das Gesicht von Thermoplan. So ist Ihnen Thermoplan rund um den Globus ganz nah.

## Sie haben Fragen? Wir beantworten sie gerne!

Individuelle Anfragen, technische Anliegen, marktspezifische Anforderungen: Unsere Vertriebspartner und wir sind sehr gerne da, um Sie persönlich zu beraten und freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.



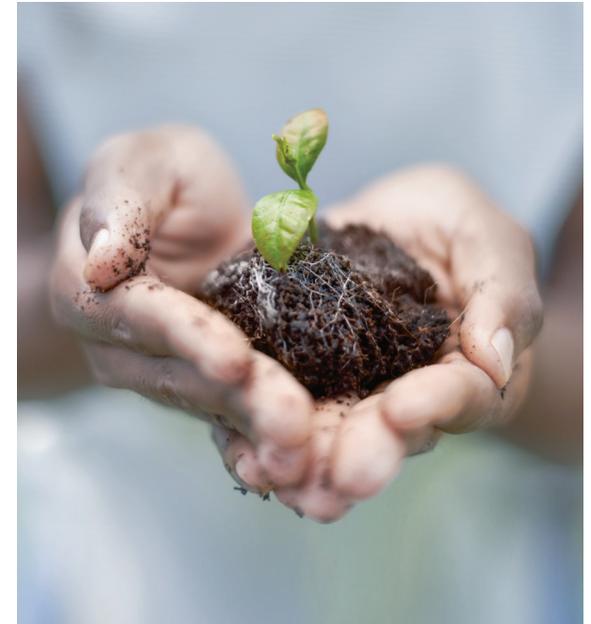


# Ein Meisterwerk aus Meisterhand

Jede Kaffeemaschine aus dem Hause Thermoplan ist ein Meisterwerk. Dafür garantieren unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrem durch und durch schweizerischen Arbeitsethos. Innovationskraft, Berufsstolz, Verantwortungsbewusstsein, Präzision und Begeisterung treffen auf handwerkliches Können. Von jeher legen wir Wert darauf, unsere Mitarbeitenden zu fördern und Spezialisten in den eigenen Reihen zu rekrutieren. Mit grossem Engagement investieren wir als Lehrbetrieb in die Ausbildung einer kommenden Generation von hochprofessionellen Berufsleuten.



## Achtsamkeit gegenüber Mensch & Umwelt



Unsere Kaffeemaschinen werden unter Einhaltung von nationalen und internationalen Qualitätsmanagement-Richtlinien und unter Berücksichtigung von ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten entwickelt und produziert. Der rücksichtsvolle und verantwortungsbewusste Umgang mit Ressourcen ist selbstverständlich und bestärkt den Erfolg unserer nachhaltig ausgelegten Unternehmenskultur.

In Weggis daheim,  
auf der ganzen Welt zu Hause.



Thermoplan ist in  
**80 Ländern**  
weltweit vertreten.

Thermoplan entwickelt und produziert Kaffeevollautomaten in höchster Schweizer Qualität für den professionellen Gebrauch in Gastronomie und Gewerbe. Das Familienunternehmen ist global tätig und beliefert Kunden in 80 Ländern. Am Schweizer Hauptsitz in Weggis (Kanton Luzern) sind rund 420 Mitarbeitende tätig. Weltweit gehören über 200 zertifizierte Vertriebs- und Servicepartner zum Thermoplan Netzwerk.

# Schweizer Präzision als Exportschlager

Das Bekenntnis zur Qualitätsauszeichnung «Made in Switzerland» ist für die Mitarbeitenden von Thermoplan mehr als ein Versprechen. Es ist eine Herzensangelegenheit. Mit dem Schweizer Wappen in unserem Firmenlogo zeigen wir den Stolz auf den Werkplatz Schweiz. Denn Thermoplan ist durch und durch ein Swiss made Betrieb: Unsere Kaffee-vollautomaten werden in unserem Werk am Hauptsitz in Weggis gefertigt und rund 80 Prozent der verbauten Komponenten stammen aus heimischer Fertigung.





#### Schweiz

Thermoplan AG  
Thermoplan-Platz 1  
CH-6353 Weggis  
T +41 41 392 12 00  
thermoplan@thermoplan.ch  
www.thermoplan.ch

#### Deutschland & Österreich

Thermoplan Deutschland GmbH  
Altriper Straße 1  
D-68766 Hockenheim  
T +49 6205 280 620  
F +49 6205 280 6210  
info@thermoplan.eu  
www.thermoplan.eu

#### USA

Thermoplan USA  
2155 Heatherwood Court  
USA-Reno, NV 89523  
T +1 775 848 3150  
F +1 775 747 9094  
thermoplan@thermoplan.ch  
www.thermoplan.ch

#### Ihre Werksvertretung