

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Black&White|4c

Unser Meisterwerk
im kompakten Format

drinkomat
Automatenservice



Black&White4 compact:
Funktionalität
auf minimaler Standfläche



Überzeugende Vorteile im Multipack

- kompakte Kaffeemaschine nur 228 mm breit
- modularer Aufbau
- patentiertes Milchsystem
- integriertes Telemetrie-System
- vielseitige Einsatzmöglichkeiten
- benutzerfreundliche Bedienung
- energiesparender Betrieb
- einzigartiges Design
- effizientes «tablet cleaning circuit»-Reinigungssystem (nach HACCP-Standard)





Feinster Milchschaum trifft perfekten Kaffee



Das bewährte Milchsystem
der Thermoplan bereitet
einzigartigen Milchschaum
in atemberaubender
Konsistenz zu.

Cremig fließend, feinporig und standfest:
So muss perfekter Milchschaum sein.
Die Black&White4 compact liefert genau
das – und zwar einfach auf Knopfdruck.
Die innovative Milchtechnologie ist das
Resultat jahrzehntelanger Forschung und
Entwicklung bei Thermoplan, dem Pionier in
der Herstellung von Milchschaumer für den
professionellen Gebrauch.

«Immer wieder ein einzigartiger Moment, wenn sich eine perfekte Crema mit feinem Milchschaum verbindet. Das ist purer Kaffeegenuss!»



Black & White im harmonischen Duett

Die Black&White4 compact bringt zusammen, was zusammen gehört und vereint gekonnt Kaffee- und Milch-Know-how. Milch in der perfekten Temperatur und optimal abgestimmter Milchschaum ergänzen aromatischen Kaffee schnell und einfach zu feinen Kaffeespezialitäten. Dank der Black&White4 compact gelingen milchbasierte Kaffeekreationen sicher und in gleichbleibend hoher Qualität.



Das einzigartige Modulsystem der Black&White4 compact ist eine Innovation von Thermoplan und erlaubt kürzeste Servicezeiten.

Die Black&White4 compact ist so konzipiert, dass die Maschinenmodule bei Bedarf einfach und rasch ausgetauscht werden können. Standzeiten bei Wartungs- und Reparaturarbeiten verringern sich so auf ein absolutes Minimum. Thermoplan hat dieses modulare System als erstes Unternehmen auf den Markt gebracht und seither laufend optimiert.



Einfach genial: Perfektionierte Modularität



Innovative Lösungen ermöglichen der Black&White4 compact einen ressourcensparenden Betrieb. Das integrierte Telemetrie-System bietet die Voraussetzung für eine einfache und sichere Datenübertragung relevanter Informationen und Parameter.



«Auf unsere Black&White ist absolut
Verlass. Das muss an der Schweizer
Qualität liegen.»



Durch und durch Schweizer Qualität



Mit der Black&White4 compact garantiert Thermoplan perfekten Kaffeegenuss «made in Switzerland». Das Versprechen einer hervorragenden Material- und Dienstleistungsqualität ist ein massgebender Bestandteil des überzeugenden Leistungspaketes.



«Perfekter Kaffee ganz einfach auf Knopfdruck: So will ich das haben! Und schön ist meine Black&White auch noch.»



Form & Funktion in Vollendung



Die Black&White4 compact glänzt auch mit ihren äusseren Werten. Sie überzeugt mit ihrem klaren Design und den hochwertigen, sorgfältig verarbeiteten Materialien, die auf den Dauergebrauch in der professionellen Gastronomie ausgelegt sind. Gut durchdachte Gestaltungsdetails wie etwa das robuste Touch-Display aus gehärtetem Glas erleichtern den Nutzern die Bedienung und unterstützen die Funktionen der Maschine optimal.



Intuitive Bedienung inklusive



Die Black&White4 compact macht ihren Nutzern das Leben leicht. Die einfach verständliche Benutzeroberfläche erlaubt einen intuitiven und bedienerfreundlichen Umgang mit der Kaffeemaschine. Mittels eines integrierten Telemetrie-Systems können aufgezeichnete Daten und Informationen bei Bedarf einfach und schnell übermittelt werden.

Einfachste Reinigung



Bei der Reinigung eines Kaffeevollautomaten sind Sicherheit und Einfachheit die wichtigsten Voraussetzungen. Die Black&White4 compact erfüllt bezüglich Lebensmittelhygiene sämtliche Kriterien des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis and Critical Control Points). Dank durchdachter Technik ist die Maschine dennoch ausserordentlich einfach und rasch zu reinigen: ein grosser Vorteil im hektischen Gastronomie-Alltag.



«Die Black&White4 compact ist robust, zuverlässig und einfach zu bedienen. Natürlich macht sie auch richtig guten Kaffee!»



Frei wählbare Konfigurationen

Die Black&White4 compact begeistert durch eine Vielzahl an Kombinationsmöglichkeiten. Die Basis-Konfiguration besteht aus einer Kaffee-Tee-Milch-Einheit, welche kundenspezifisch ergänzt werden kann. Es stehen Külschrank-Optionen, eine Powder-Einheit und ein Tassenwärmer zur Auswahl. So erhält jeder Kunde eine optimal auf seine Bedürfnisse abgestimmte Black&White4 compact.



CH

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



CTM

Kapazitäten/h

180 Espresso
120 Kaffee
120 Cappuccini
120 Tee

Anschluss

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2700–3100 W / 12 A

Masse 228 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 40 kg



CTM RS

Kapazitäten/h

180 Espresso
120 Kaffee
120 Cappuccini
120 Tee

Anschluss

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2700–3100 W / 12.75 A

Masse 398 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 56 kg



CTM P RS

Kapazitäten/h

180 Espresso
120 Kaffee
120 Cappuccini
80 Schokoprodukte
120 Tee

Anschluss

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2700–3100 W / 12.75 A

Masse 490 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 62 kg



CTM P RU

Kapazitäten/h

180 Espresso
120 Kaffee
120 Cappuccini
80 Schokoprodukte
120 Tee

Anschluss

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2700–3100 W / 12.75 A

Masse 320 × 600 × 835 mm (B/T/H)

Gewicht 64 kg



Mit Leidenschaft entwickelt

Thermoplan ist seit jeher Innovationstreiberin in der Herstellung von professionellen Kaffeemaschinen. Forschung und Entwicklung genießen eine entsprechend hohe Priorität: Rund ein Fünftel der Thermoplan-Manpower wird in die Neu- und Weiterentwicklung ihrer Produkte investiert. In Kombination mit Schweizer Ingenieurskunst entstehen so wegweisende Lösungen, die den Bedürfnissen der Kunden entsprechen und am Markt überzeugen.

Mit Begeisterung
produziert



Thermoplan gehört zu den weltweiten Marktführern im Segment der vollautomatischen Kaffeemaschinen für den professionellen Bereich. Das spricht für ihren hohen Qualitätsanspruch und die Zuverlässigkeit ihrer Produkte. Am Hauptsitz in Weggis (CH) setzen sich die Thermoplan Mitarbeitenden mit Begeisterung dafür ein, dass jede Black&White4 compact die höchsten Ansprüche erfüllt – ganz nach dem Motto «Your challenge is our passion!».

In Weggis daheim, auf der ganzen Welt zu Hause



Thermoplan ist in
65 Ländern
weltweit vertreten

Seit der Firmengründung im Jahr 1974 ist Thermoplan fest verbunden mit Weggis, dem idyllischen Ort am Fuss der majestätischen Rigi im Herzen der Schweiz. Inzwischen hat sie sich zu einem internationalen Unternehmen mit Tochtergesellschaften in Deutschland, Österreich und den USA entwickelt und ist weltweit in rund 65 Länder vertreten. Doch ob nah oder fern, ob klein oder gross: Die Begeisterung für ihre Kunden ist die gleiche. Ihren Bedürfnissen widmet sich Thermoplan mit ihrer ganzen Aufmerksamkeit.



In der Schweiz produziert,
rund um den Globus geschätzt

Thermoplan produziert ausschliesslich in der Schweiz. Aus guten Grund, denn qualifizierte Mitarbeitende und moderne Produktionsstätten sind die Grundlage für Präzision, Zuverlässigkeit und höchste Qualität, wie sie die Partner von Thermoplan kennen und schätzen. Diese zentralen Werte pflegt das Unternehmen in jedem Bereich mit grossem Engagement und auf höchstem Niveau: Das Schweizer Kreuz auf jedem Thermoplan Produkt ist Verpflichtung und Ansporn zugleich.



thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Schweiz:

Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1
CH-6353 Weggis
T +41 41 392 12 00
F +41 41 392 12 01
thermoplan@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch

Deutschland:

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

Österreich:

Thermoplan Austria GmbH
Dorfstrasse 43
A-6072 Lans
T +43 512 378 379
F +43 512 378 379 20
buero@thermoplan.at
www.thermoplan.at

Ihre Werksvertretung:

Ihr Vertriebs- und Servicepartner

drink o mat GmbH
Vogelsangstraße 10

72581 Dettingen/Erms

Telefon: 07123 88 92 170
Fax: 07123 88 92 176

E-Mail: info@drinkomat.de
Web: www.drinkomat.de