

SCHWEIZER QUALITÄT IN JEDER TASSE

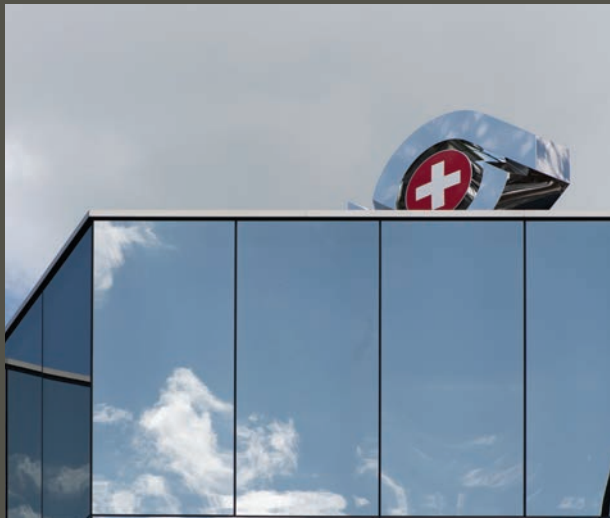
Black&White | 4



ÜBER UNS



SCHWEIZER PRÄZISION ALS EXPORTSCHLAGER



Wir bei Thermoplan entwickeln und produzieren Kaffeevollautomaten für den professionellen Gebrauch, sei es für die Gastronomie oder andere Gewerbe. Dabei stehen wir für höchste Schweizer Qualität. Als Familienunternehmen sind wir global tätig und beliefern Kunden in über 80 Ländern. Dies erreichen wir zusammen mit unseren über 200 zertifizierten Vertriebs- und Servicepartnern weltweit. An unserem Hauptsitz in Weggis, im Kanton Luzern, beschäftigen wir über 500 Mitarbeitende.

NEUBAU UNIQUE



Mit unserem Neubau unique, welcher im Frühjahr 2024 eröffnet wird, erweitern wir das Thermoplan Areal um ein fünftes Werk und markieren einen bedeutenden Meilenstein in unserer Geschichte. Mit dem unique verdoppeln wir unsere Produktionsflächen, schaffen Platz für neue Büroräumlichkeiten und erhöhen die Grösse unserer Mitarbeitendenanzahl. Dabei verfolgen wir eine hochwertige und ökologische Bauweise, welche durch die LEED® Zertifizierung bestätigt wird. Damit unterstreichen wir unser Engagement in der Nachhaltigkeit.

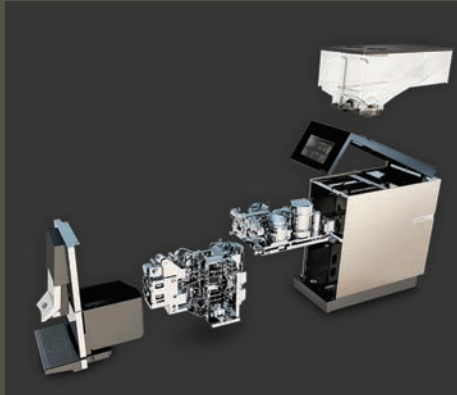
SWISS QUALITY COFFEE EQUIPMENT



Das Bekenntnis zur Qualitätsauszeichnung «Made in Switzerland» ist für unsere Mitarbeitenden von Thermoplan mehr als ein Versprechen – es ist eine Herzensangelegenheit. Das Schweizer Wappen in unserem Logo symbolisiert unseren Stolz für den Produktionsstandort Schweiz. Wir leben durch und durch Swissness. Unsere Kaffeevollautomaten stellen wir in Weggis her, wobei rund 80 Prozent der verbauten Komponenten aus heimischer Fertigung stammen.

KAFFEE KOMPETENZ





EINZIGARTIGES MODULSYSTEM

Eine Maschine, zwei Module: Mechanik und Hydraulik – das perfekte Zusammenspiel. Diese raffinierte Modularität ermöglicht einen schnellen Austausch der Module und sorgt für minimale Standzeiten im hektischen Gastronomiealltag. Service und Wartung werden ausschliesslich an den jeweiligen Modulen durchgeführt, wobei das Gehäuse unangetastet bleibt und das Gerät innert weniger Minuten wieder im Einsatz ist. Und damit Bewährtes noch besser wird, sind wir kontinuierlich daran, unser System immer weiter zu optimieren.



MILCHSCHAUAM- TECHNOLOGIE

Milchschaum kreieren liegt in unserer DNA. Als Pionierin der innovativen Milchschaumtechnologie haben wir uns durch jahrzehntelanges Know-how als Weltmarktführer in der automatischen Milchschaumherstellung etabliert. Unsere Geräte zaubern Milchschaum in Perfektion, ob kalt oder heiss, sie ermöglichen sogar die Zubereitung von Milchschaum aus Milchpulver. Mit den Thermoplan Kaffeevollautomaten haben Sie auf Knopfdruck Zugriff auf nahezu unendliche Konsistenzen und Texturen unabhängig davon, ob mit Frischmilch oder Milchalternativen gearbeitet wird. Ganz nebenbei reduzieren wir den Milchverbrauch auf ein Minimum und sparen somit Ressourcen.



SERVICE-NETZ

Bei Thermoplan treffen Präzision und Begeisterung auf handwerkliches Können. Eine exzellente Servicedienstleistung hat bei uns oberste Priorität. Mit unseren Vertriebs- und Servicepartnern, die nach unseren hohen Qualitätsansprüchen zertifiziert sind, sind wir weltweit immer ganz nah bei Ihnen. Damit wir unser Versprechen auch in Zukunft halten können, investieren wir als Lehrbetrieb in die Ausbildung einer kommenden Generation von hochprofessionellen Berufsleuten.



NACHHALTIGKEIT

People. Planet. Product. Mit unserem Leitfaden haben wir uns zu mehr Nachhaltigkeit verpflichtet. Bei der Produktion unserer Geräte setzen wir auf erneuerbare Energien und die Reduzierung von Emissionen. Wir legen grossen Wert auf eine effiziente und ressourcenschonende Wertschöpfungskette. Denn wir wollen nicht nur erstklassige Kaffeemaschinen herstellen, sondern auch zum Schutz unserer Umwelt beitragen. Wir sind bestrebt, uns stetig zu verbessern und lernen jeden Tag ein Stück mehr, unseren Fussabdruck auf der Erde möglichst klein zu halten.

IHRE INDIVIDUELLE KAFFEE-WELT



FINDEN SIE DIE PASSENDE KAFFEEMASCHINE

Ob Sie ein kleines Restaurant besitzen, einen Catering-Service anbieten oder ein Hotel leiten, unsere Black&White4 Familie bietet für jeden Betrieb die passende Kaffeemaschine. Und dank unserem Konfigurator lässt sie sich einfacher denn je auf Kundenbedürfnisse anpassen! Bei der Wahl Ihres perfekten Gerätes werden Sie von unserem internationalen Distributions-Netzwerk unterstützt.

Unsere Partner sind mehr als nur Vertriebskanäle, sie sind der direkte und lokale Ansprechpartner für unsere Kunden und verkörpern das globale Gesicht von Thermoplan. Mit regelmässigen Produktschulungen bei uns in Weggis sorgen wir dafür, dass unsere Partner immer über das aktuellste Produkt- und Unternehmens-Know-how verfügen und somit stets ein exzellenter Service gewährleistet ist. Ob technische Fragen oder individuelle Anforderungen, wir sind immer für sie da – rund um den Globus.



Black&White4

Das Multitalent kommt da zum Einsatz, wo herausragende Qualität in Verbindung mit Leistungsstärke und Innovation gefragt ist. Ausgelegt auf einen Tagesbedarf bis 500 Tassen, findet sie in diversen Bereichen ihren perfekten Platz. Dank zahlreichen Konfigurations- und Ausstattungsoptionen erfüllt sie jedes Kundenbedürfnis.



Black&White4 compact

Die kompakte Allrounderin spart an Platz, aber keinesfalls an Qualität. Dank der Breite eines DIN A4 Papiers findet sie auf jeder Theke Platz und erbringt Höchstleistungen in Betrieben mit einem Tagesbedarf bis zu 150 Tassen.



Black&White4 neo

Diese Innovationskünstlerin ist so adaptiv, dass sie sich ihrem Einsatzgebiet vollumfänglich anpasst. Sei es im bedienten oder selbstbedienten Bereich oder als mobile Station auf einem Event. Ihr klares Design und die einfache Handhabung überzeugen mit einem Tagesbedarf von bis zu 100 Tassen.

BLACK&WHITE4



themoplan

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

Black&White4

BLACK&WHITE4

DAS MULTITALENT

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!

Black&White|4



FREI WÄHLBARE KONFIGURATIONEN



► CT

Kapazitäten /h*
 240 Espresso à 25 ml
 200 Kaffee à 120 ml
 120 Tee à 300 ml
Masse 320 x 600 x 646 mm (B/T/H)
Gewicht 53 kg



► CTS

Kapazitäten /h*
 240 Espresso à 25 ml
 200 Kaffee à 120 ml
 120 Tee à 300 ml
 120 Dampfprodukte
Masse 412 x 600 x 646 mm (B/T/H)
Gewicht 67 kg



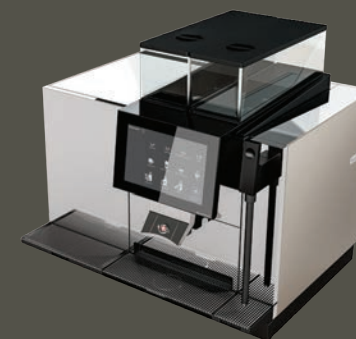
► CTM

Kapazitäten /h*
 240 Espresso à 25 ml
 200 Kaffee à 120 ml
 140 Cappuccino à 150 ml
 120 Tee à 300 ml
Masse 320 x 600 x 646 mm (B/T/H)
Gewicht 58 kg



► CTM RL

Kapazitäten /h*
 240 Espresso à 25 ml
 200 Kaffee à 120 ml
 140 Cappuccino à 150 ml
 120 Tee à 300 ml
Kühlschrank 9 Liter
Masse 600 x 600 x 646 mm (B/T/H)
Gewicht 58 kg



► CTM plus RL

Kapazitäten /h*
 240 Espresso à 25 ml
 200 Kaffee à 120 ml
 140 Cappuccino à 150 ml
 120 Tee à 300 ml
Kühlschrank 9 Liter
Masse 692 x 600 x 646 mm (B/T/H)
Gewicht 86 kg



► CTM P

Kapazitäten /h*
 240 Espresso à 25 ml
 200 Kaffee à 120 ml
 120 Tee à 300 ml
 80 Schokoprodukte
Pulverbehälter 2 kg
Masse 412 x 600 x 646 mm (B/T/H)
Gewicht 67 kg



► CTM P RL

Kapazitäten /h*
 240 Espresso à 25 ml
 200 Kaffee à 120 ml
 140 Cappuccino à 150 ml
 120 Tee à 300 ml
 80 Schokoprodukte
Kühlschrank 9 Liter
Pulverbehälter 2 kg
Masse 692 x 600 x 646 mm (B/T/H)
Gewicht 92 kg



► CTM & CTM RL* TwinTower

Kapazitäten /h*
 480 Espresso à 25 ml
 400 Kaffee à 120 ml
 280 Cappuccino à 150 ml
 240 Tee à 300 ml
Kühlschrank 9 Liter
Masse 920 x 600 x 646 mm (B/T/H)
Gewicht 143 kg
 Weitere Konfigurationen möglich



► CTM F

Kapazitäten /h*

240 Espresso à 25 ml
200 Kaffee à 120 ml
120 Tee à 300 ml

Sirup-Aromen 1–4

Masse 488 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 69 kg



► CTM F RL

Kapazitäten /h*

240 Espresso à 25 ml
200 Kaffee à 120 ml
140 Cappuccino à 150 ml
120 Tee à 300 ml

Kühlschrank 9 Liter

Sirup-Aromen 1–4

Masse 768 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 92 kg



► CTM PF

Kapazitäten /h*

240 Espresso à 25 ml
200 Kaffee à 120 ml
120 Tee à 300 ml

80 Schokoprodukte

Pulverbehälter 2 kg

Sirup-Aromen 1–4

Masse 580 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 84 kg



► CTM PF RL

Kapazitäten /h*

240 Espresso à 25 ml
200 Kaffee à 120 ml
140 Cappuccino à 150 ml
120 Tee à 300 ml

80 Schokoprodukte

Kühlschrank 9 Liter

Pulverbehälter 2 kg

Sirup-Aromen 1–4

Masse 860 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 100 kg



► PH Zahlungsgehäuse

Anschluss

Kein Stromanschluss notwendig

Masse 168 x 490 x 498 mm (B/T/H)

Gewicht 3.8 kg



► CH Tassenwärmer

Kapazitäten

Erwärmen und lagern von 100–150 Tassen

Masse 246 x 490 x 483 mm (B/T/H)

Gewicht 13 kg

► Standard auf allen Maschinen

Bohnenbehälter ~1.7 kg

Anschluss

1 Phase – 220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A / 16 A / 32 A

3 Phasen – 380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 x 16 A

Legende

CTM – Kaffee, Tee, Milch

RL – Kühlschrank gross

F – Flavour-Einheit

P – Pulver-Einheit

S – Dampf

*Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung



BLACK&WHITE4 CTM+ VIELE WEGE FÜHREN ZUM GENUSS

Eine Allrounderin in der Gastronomie, die einzigartige Benefits kombiniert:

- ▶ Herstellen von Kaffee- und Milchgetränken durch den herkömmlichen Maschinenauslauf
- ▶ Ansaugen von Milch- und Milchalternativen direkt aus der Originalverpackung, Verarbeitung im Thermoplan-Milchsystem und Ausgeben durch den Getränkeauslauf
- ▶ Aufschäumen von Milch und Milchalternativen aus dem integrierten Kühlschrank durch die Milchlanze in einen Pitcher, beispielsweise für das Herstellen von Latte Art
- ▶ 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

PITCHER FOAM

Pitcher Foam ermöglicht das Beziehen der Milch aus dem Kühlschrank – direkt in den Pitcher. Die Milch kann über die Lanze angesogen werden und läuft über den Auslauf in die Tasse. Weiter kann die Milch aus dem Kühlschrank über die Lanze in den Pitcher ausgegeben werden. Sogar Latte Art ist auf diese Weise auf Barista-Niveau möglich. Die Bedienung und Handhabung der Black&White4 CTMplus ist ohne Barista Know-how möglich. Es war nie einfacher, das Getränkeangebot zu erweitern und durch Vielseitigkeit in Bezug auf Milchsorten neue Kunden zu gewinnen.



BLACK&WHITE4 CTS – DER PERFEKTE MILCHSCHAUM

Woran denken Sie als erstes, wenn Sie sich einen perfekten Cappuccino oder Latte Macchiato vorstellen? Den leckeren, cremig fließenden Milchschaum? Wir auch!

Die Kaffeevollautomaten von Thermoplan zeichnen sich dadurch aus, dass sie den perfekten Milchschaum zaubern. Um diese Magie jedem zu verleihen, haben wir die Black&White4 CTS entwickelt! Mit ihr erweitert Thermoplan die Produktfamilie um eine Maschine, die es sowohl Baristi als auch ungelerntem Personal ermöglicht, exzellenten Milchschaum zu kreieren!

Purge

Diese Funktion wird für die Reinigung vor und nach der Benutzung der Dampfbohle verwendet, damit sie im Nu wieder für das nächste Getränk einsatzbereit ist.

AutoSteam

Baristi überlassen nichts dem Zufall. Mit AutoSteam dosieren sie präzise die Luftmenge, um die gewünschte Schaumkonsistenz im Pitcher zu erhalten. Ein Sensor unterstützt den Barista dabei, die perfekte Zieltemperatur für jedes Produkt zu erreichen.

AirSteam™

Die Geheimwaffe für perfekten Milchschaum. Dank innovativer Technologien wird hier die Milch vollautomatisch zum gewünschten Milchschaum aufgeschäumt. Jeder Cappuccino wird zum Erfolg, auch ohne Barista-Erfahrung.



BLACK&WHITE4 COMPACT



BLACK&WHITE4 COMPACT – DIE KOMPAKTE ALLROUNDERIN

Morgens, mittags, abends – Rushhour in allen Gastronomiebetrieben. Alle möchten noch schnell einen Kaffee to go oder einen Espresso vor Ort genießen. Ein Kaffeefullautomat ist heute fast schon Teil des Bedienpersonals und wird nicht mehr nur zum Inventar gezählt. Denn diese Maschinen müssen im täglichen Gastronomiealltag Höchstleistungen erbringen und man ist froh, wenn man sich auf sie verlassen kann. Die Black&White4 compact ist eine Kaffeemaschine, die ihren Kunden das Leben erleichtert und auf jeder noch so engen Theke einen Platz findet. Denn sie passt flächenmässig auf ein Blatt Papier.

Black&White|4c



FREI WÄHLBARE KONFIGURATIONEN



► CTM

Kapazitäten /h*

180 Espresso à 25 ml
120 Kaffee à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Tee à 300 ml

Masse 228 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 43 kg



► CTM RS

Kapazitäten /h*

180 Espresso à 25 ml
120 Kaffee à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Tee à 300 ml

Kühlschrank 4 Liter

Masse 398 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 61 kg



► CTM F

Kapazitäten /h*

180 Espresso à 25 ml
120 Kaffee à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Tee à 300 ml

Sirup-Aromen 1-4

Masse 398 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 52 kg



► CTM F RS

Kapazitäten /h*

180 Espresso à 25 ml
120 Kaffee à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Tee à 300 ml

Kühlschrank 4 Liter

Sirup-Aromen 1-4

Masse 568 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 66 kg



► CTM & CTM RL* TwinTower

Kapazitäten /h*

360 Espresso à 25 ml
240 Kaffee à 120 ml
200 Cappuccino à 150 ml
180 Tee à 300 ml

Kühlschrank 4 Liter

Masse 626 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 104 kg

Weitere Konfigurationen möglich



► CTM P

Kapazitäten /h*

180 Espresso à 25 ml
 120 Kaffee à 120 ml
 100 Cappuccino à 150 ml
 90 Tee à 300 ml
 80 Schokoprodukte

Pulverbehälter 2 kg**Masse** 320 x 600 x 646 mm (B/T/H)**Gewicht** 49 kg

► CTM P RS

Kapazitäten /h*

180 Espresso à 25 ml
 120 Kaffee à 120 ml
 100 Cappuccino à 150 ml
 90 Tee à 300 ml
 80 Schokoprodukte

Kühlschrank 4 Liter**Pulverbehälter** 2 kg**Masse** 490 x 600 x 646 mm (B/T/H)**Gewicht** 69 kg

► CTM PF

Kapazitäten /h*

180 Espresso à 25 ml
 120 Kaffee à 120 ml
 100 Cappuccino à 150 ml
 90 Tee à 300 ml
 80 Schokoprodukte

Pulverbehälter 2 kg**Sirup-Aromen** 1-4**Masse** 490 x 600 x 646 mm (B/T/H)**Gewicht** 63 kg

► CTM PF RS

Kapazitäten /h*

180 Espresso à 25 ml
 120 Kaffee à 120 ml
 100 Cappuccino à 150 ml
 90 Tee à 300 ml
 80 Schokoprodukte

Kühlschrank 4 Liter**Pulverbehälter** 2 kg**Sirup-Aromen** 1-4**Masse** 660 x 600 x 646 mm (B/T/H)**Gewicht** 85 kg

► PH Zahlungsgehäuse

Anschluss

Kein Stromanschluss notwendig

Masse 168 x 490 x 498 mm (B/T/H)**Gewicht** 3,8 kg

► CH Tassenwärmer

Kapazitäten

Erwärmen und lagern von 100–150 Tassen

Anschluss

230 VAC / 50–60 Hz / 100 W / 0,5 A

Masse 246 x 490 x 483 mm (B/T/H)**Gewicht** 13 kg

► Standard auf allen Maschinen

Bohnenbehälter 1 kg**Anschluss**

220–240 VAC / 50–60 Hz / 12–13 A

Legende

CTM – Kaffee, Tee, Milch

RS – Kühlschrank klein

F – Flavour-Einheit

P – Pulver-Einheit

*Menge ist abhängig von Tassengröße und Maschineneinstellung



VIelfALT KANN SO KOMFORTABEL SEIN

- ▶ Perfekte Kaffee- und Milchgetränke mit Geschmacksrichtung nach Wahl auf Knopfdruck
- ▶ Vielfalt an verschiedenen Kaffee- und Milchspezialitäten mit Schokoladenpulver
- ▶ Flexible Konfigurationen für jeden Geschmackswunsch und Tagesbedarf möglich
- ▶ Verarbeitung von Milch und Milchalternativen
- ▶ Externer Tassenwärmer und Zahlungsgehäuse möglich

AUCH SCHOKOLADENLIEBHABER KOMMEN NICHT ZU KURZ

Kaffee und Schokolade – eine unwiderstehliche Kombination, wie wir finden. Mit unserem Pulvermodul möchten wir auch Schokoladenliebhaber begeistern und sorgen dafür, dass sie auf Knopfdruck köstliche heiße oder kalte Schokoladengetränke genießen.

Jedes Getränk wird dabei mit Thermoplans exzellentem Milchschaum verfeinert. Das Pulvermodul bietet Platz für bis zu zwei Kilogramm Schokoladenpulver und ermöglicht im Handumdrehen die Zubereitung leckerer Getränke.

Ob Espresso, Cappuccino oder ein Schoko-Latte-Macchiato, Thermoplans Black&White4 Kaffeevollautomaten sorgen für die süße Freude Ihrer Gäste.



ÜBER GESCHMACK LÄSST SICH STREITEN



...muss aber nicht sein. Denn im Flavor-Modul unserer Black&White4 Kaffeevollautomaten finden bis zu vier Flaschen Sirup Platz!

Caramel, Vanille, Haselnuss oder doch lieber Amaretto? Mit nur einem Knopfdruck können Sie Ihre Getränke verfeinern und ihnen das gewünschte Aroma verleihen.

Mit dem Flavor-Modul erweitern Sie ihr Angebot um mindestens vier neue Getränkevariationen und haben die Möglichkeit, noch besser auf die individuellen Vorlieben ihrer Gäste einzugehen. Setzen Sie neue Akzente und sorgen Sie für ein geschmackliches Statement!

THE NEO WAY OF TAS

Black&White|4 neo

ADAPTIV. INTUITIV. NEO.

neo ist für jeden und passt sich an. Sie liefert zuverlässig eine breite Getränkevielfalt, warm und kalt, bis zu 100 Tassen am Tag. Überzeugt sowohl im bedienten Bereich als auch im Self Service mit denkbar einfacher Handhabung und ausgefeilter Sensorik.

Sie ist geräuscharm und durch hochwertige Materialien sehr langlebig. Frei konfigurierbar, bietet neo eine grosse Vielfalt an Kaffee- und Milchgetränken. Einsatzbereit mit einem einfachen Stromanschluss, ist sie die perfekte Kandidatin für mobile Einsätze.



TE

PASST EINFACH.
IN JEDE KAFFEE-ECKE.
ZU IHREN KUNDEN
UND GÄSTEN.



KAFFEEKOMPETENZ. VON FRÜH BIS SPÄT.

neo gewährleistet dank der integrierten Intelligent Shot Quality Technologie (ISQ) eine gleichbleibende hohe Qualität der Kaffeegetränke unabhängig von Tageszeit und Alter der Kaffeebohnen. Bei der ISQ-Technologie messen Sensoren bestimmte Parameter und vergleichen diese mit einem definierten Referenzprodukt. Anschliessend werden die Einstellungen, wie beispielsweise der Mahlgrad der Mühle, automatisch so eingerichtet, dass sie die Werte des Referenzproduktes erreichen.



FREI WÄHLBARE KONFIGURATIONEN



► BLACK&WHITE4 neo CT

Kapazitäten /h*

120 Espresso
78 Kaffee
65 Tee

Anschluss/Leistung

220-240 VAC/50-60 Hz/1750-2100 W

Wassertank 4 Liter

Bohnenbehälter

einmühlig 1300 g, zweimühlig je 750 g

Masse 345 x 580 x 505 (BxTxH)

Gewicht 25 kg



► BLACK&WHITE4 neo CTS

Kapazitäten /h*

120 Espresso
78 Kaffee
65 Tee

Anschluss/Leistung

220-240 VAC/50-60 Hz/1750-2100 W

Wassertank 4 Liter

Bohnenbehälter

einmühlig 1300 g, zweimühlig je 750 g

Masse 345 x 580 x 505 (BxTxH)

Gewicht 25 kg



► BLACK&WHITE4 neo CTM

Kapazitäten /h*

120 Espresso
78 Kaffee
79 Cappuccino
65 Tee

Anschluss/Leistung

220-240 VAC/50-60 Hz/1750-2100 W

Wassertank 4 Liter

Kühlschrank 3 Liter

Bohnenbehälter

einmühlig 1300 g, zweimühlig je 750 g

Masse 565 x 580 x 505 (BxTxH)

Gewicht 42 kg



► BLACK&WHITE4 neo CTMS

Kapazitäten /h*

120 Espresso
78 Kaffee
79 Cappuccino
65 Tee

Anschluss/Leistung

220-240 VAC/50-60 Hz/1750-2100 W

Wassertank 4 Liter

Kühlschrank 3 Liter

Bohnenbehälter

einmühlig 1300 g, zweimühlig je 750 g

Masse 565 x 580 x 505 (BxTxH)

Gewicht 42 kg





HANDEINWURF

Die Black&White4 neo passt sich ihrer Umgebung stets an. Mit dem integrierten Handeinwurf für Kaffeepulver erweitert sie die breite Palette von Kaffeesorten. Dank des Handeinwurfs lassen sich beispielsweise ganz unkompliziert koffeinfreie Getränke anbieten. Einfach das gewünschte Pulver einfüllen, das Getränk auswählen und geniessen.



DIE PULVER-EINHEIT

Mit der integrierten Pulvereinheit der Black&White4 neo geniessen Sie nebst Kaffee zahlreiche weitere köstliche Getränkevariationen, darunter Schokolade. Dabei verfügt der Pulvermischer über einen Schutz, der allfällige Verstopfungen meldet und dadurch ein Überlaufen der Getränke verhindert. Doch es muss nicht immer Schokolade sein, die Einheit mit einem Volumen von 900 Gramm, verarbeitet auch Matchapulver im Handumdrehen. Zusätzlich lässt sich auch Milchpulver in exzellenten Milchschaum verwandeln.



AUTOMATISCHE TASSEN ERKENNUNG

Für zusätzlichen Komfort kann man optional einen Tassenerkennungssensor integrieren. Dieser Sensor erkennt nicht nur, ob sich tatsächlich eine Tasse unter dem Getränkeauslauf befindet, sondern er prüft auch die Position und Grösse sowie die Höhe und das Material der Tassen. Selbst transparente Gläser werden vom Sensor mühelos erkannt.



DIGITAL SOLUTIONS



MIT IOT ZUM PERFEKTEN KAFFEE-ERLEBNIS

Verbessern Sie die Kaffeequalität. Steigern Sie den Gewinn. Erleben Sie Service neu. Nutzen Sie ThermoplanConnect, um die Kontrolle über Ihr Kaffeegeschäft zu übernehmen. Unsere digitalen Lösungen ermöglichen ein perfekt abgerundetes Kaffee-Erlebnis. Berührungsfrei wird die gewünschte Kaffeespezialität gewählt, während das Produktvideo auf dem Screen Appetit auf das passende Gebäck macht. Das Rezept für ein neues, saisonales Getränk wurde einfach online aus der Ferne aufgespielt. Der Kunde genießt nicht nur Premium-Kaffee, sondern auch emotionale Berührungspunkte mit einem rundum auf ihn abgestimmtes Erlebnis.



Live Monitoring

Auf einen Blick sehen, wie Ihr Kaffeevollautomat arbeitet. Mit ThermoplanConnect informieren Sie sich in Echtzeit über aktuelle Produktbezüge und Fehlermeldungen Ihres Geräts. Dank dieser digitalen Lösung erhalten Sie von überall und zu jederzeit die gewünschten Informationen. Garantieren Sie einen reibungslosen Betrieb.



Fernzugriff via Remote Access

Dank Fernverwaltung können Sie neue Getränkerezepte und Softwareupdates ganz simpel und orts- sowie zeitunabhängig auf einzelne Kaffeevollautomaten oder eine ganze Flotte spielen. Im Handumdrehen informieren Sie Ihre Kunden mithilfe von individualisierbaren Screensavern über aktuelle Promotionen und realisieren so Zusatzverkäufe.



Geräte & Plattformsicherheit

Unsere sichere und zukunftsweisende IoT-Plattform bietet höchste Geräte- und Plattformsicherheit in Bezug auf Daten und Kommunikation. Ob Verifizierungsmechanismen, geprüfte Sicherheits- und Architekturweiterungen oder die flexible und anpassbare Erweiterung der Dienste - ThermoplanConnect deckt all das und gewährleistet eine hochmoderne IoT-Plattform.



Trends & Vorhersagen

Mit nur einem Klick erhalten Sie einen Überblick über alle Ihre Kaffeemaschinen und die wichtigsten Erkenntnisse. Dank ThermoplanConnect lassen sich Verkaufsspeaks analysieren, Trends voraussagen und saisonale Angebote bewerten. Der Zustand des Geräts ist in Echtzeit sichtbar, wobei beispielsweise Reinigungszyklen eingesehen werden können.



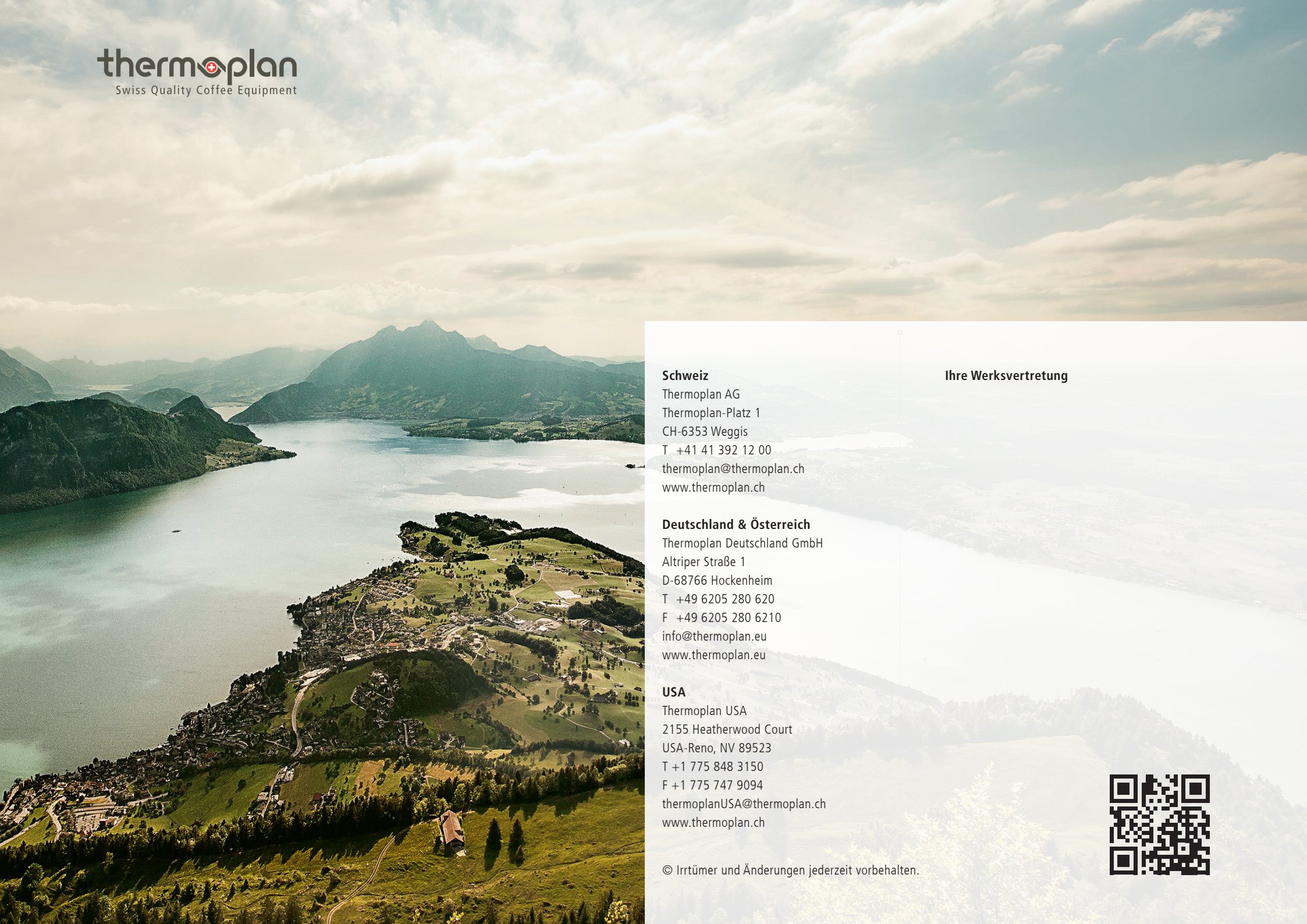
Flottenmanagement

Mit ThermoplanConnect steuern Sie Ihre gesamte Kaffeemaschinenflotte aus der Ferne. Orts- und zeitunabhängig sorgen Sie für einen agileren und kosteneffizienteren Betrieb. Mit wenigen Klicks installieren Sie Softwareupdates, nehmen Änderungen für Rezepte und Preise vor oder schalten individuelle Promotionen auf die Touchscreens.



Schnittstellen & Ressourcenplanung

Für Unternehmen wird es immer wichtiger, ihre Maschinen zu vernetzen. ThermoplanConnect bietet eine Standardschnittstelle, welche Verbindungen zu anderen Cloud Lösungen oder Apps ermöglicht. Dadurch können Sie Ihre Daten in ein ERP integrieren und bei Bedarf automatisch ausgehende Kaffeebohnen oder Milch nachbestellen.



Schweiz

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

Ihre Werksvertretung

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
thermoplanUSA@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch

© Irrtümer und Änderungen jederzeit vorbehalten.

