

# Black&White|4 *COMPETITION*

## DIE WELTMEISTERIN FÜR IHREN BETRIEB

- **Vollautomat der Champions** – Offizielle Maschine der World Latte Art Championships
- **Perfekter Milchschaum** – Manuelles oder automatisches Milchschaumen mit AutoSteam und AirSteam®
- **Weltklasse Latte Art** – Exzellenter Milchschaum für beeindruckende Muster in der Tasse
- **Diverse Designs** – Wählen Sie Farbe, Material und fügen Sie Ihr eigenes Logo hinzu
- **Für Profis und Einsteiger** – Simple Bedienung für alle Erfahrungsstufen, von Beginner bis Barista
- **Vielseitigkeit pur** – Kompatibel mit sämtlichen Milchalternativen, für jedes Getränk die optimale Textur





## INDIVIDUALITÄT TRIFFT WELTKLASSE

### Designvarianten für Zierbügel und Maschinenfüsse:

**Kastanienholz** – warme, natürliche Optik

**Hochwertiger Kunststoff** – moderne Eleganz

**Robustes Metall** – zeitloser Look

Die Seiten- und Rückwände werden in einer gewünschten RAL-Farbe lackiert oder optional mit einem individuellen Design foliert – perfekt anpassbar an Ihre Umgebung und Ihr Corporate Design.



## COMPETIZIONE

### Kapazitäten /h

240 Espresso à 25 ml

200 Kaffee à 120 ml

120 Tee à 300 ml

120 Dampfprodukte

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

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

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

**Masse** 439 x 614 x 648 mm (B/T/H)

**Gewicht** 71 kg

## WE ARE THE CHAMPIONS – AND YOU CAN BE ONE TOO!

Von den internationalen Bühnen der World Latte Art Championships (WLAC) direkt in Ihr Café oder Restaurant! Mit der Black&White4 Competizione holen Sie sich eine echte Weltmeisterin ins Haus – für Cappuccinos mit dem gewissen Etwas.

Als erster Vollautomat, der Anfang 2024 von der Specialty Coffee Association zur offiziellen WLAC-Weltmeisterschaftsmaschine gekürt wurde, vereint sie Präzision, Kreativität und technische Perfektion. Ihre Superkraft? Garantiert perfekter Milchschaum.

Dank der intelligenten Dampfzange setzt die Black&White4 Competizione neue Massstäbe und bietet Baristi – ob Beginner oder Profi – ideale Bedingungen für exzellente Ergebnisse.

### AirSteam®

Perfekter Milchschaum – ganz ohne Barista-Skills! Dank innovativer Technologie wird die Milch vollautomatisch bis zur ideale Schaumkonsistenz aufgeschäumt. So gelingt jeder Cappuccino mühelos auf Knopfdruck und ohne Vorkenntnisse.

### AutoSteam

Mit AutoSteam bestimmen Baristi selbst die Schaumkonsistenz. Durch die präzise Steuerung von Luft- und Dampfzufuhr gelingt genau die gewünschte Textur. Ein integrierter Sensor überwacht die Temperatur während des Schäumens und garantiert stets perfekte Ergebnisse.