

## Pressemitteilung

### Premium-Schaum mit Milchalternativen ermöglicht neue Kaffeervielfalt

Hockenheim, 27.01.2023. Die Thermoplan Deutschland GmbH ist auf der Internorga in Hamburg in Halle A4, Stand 304 vertreten. Ein Fokus liegt auf Lösungen für noch mehr Nachhaltigkeit und für die Verarbeitung von Milchalternativen. Das Familienunternehmen mit Sitz in der Schweiz konzentriert sich ganz darauf, Nachhaltigkeit und Kaffeegenuss zu vereinen und wird an der Messe, unter anderem, Technologien zur Verarbeitung mehrerer Milchsorten vorstellen. Die Internorga findet vom 10. bis 14. März in der Messe Hamburg statt und zählt als internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt.

Das Marktbedürfnis nach nachhaltigen Lösungen bei Kaffeevollautomaten ist weiterhin stark wachsend. Thermoplan reagiert mit flexiblen Lösungen in der Verarbeitung von Milchalternativen und stellt auf der Internorga seine Zwei-Milch-Lösung beim Vollautomaten Black&White4 vor. Zwei im integrierten Kühlschrank der Black&White4 CTM platzierte Milchbehälter ermöglichen so den Bezug von Kaffeegetränken mit beliebigen Milchsorten: Kuhmilch, laktosefrei oder pflanzliche Milchalternativen verarbeitet die Maschine auf Knopfdruck zu Kaffee-Spezialitäten oder hochqualitativem Premium-Schaum.

Die Black&White4 CTMplus ist mit einer Multi-Funktions-Milchlanze ausgestattet und ermöglicht die Verarbeitung sämtlicher Milchalternativen auf einem Barista-Level. Die Maschine erfüllt insgesamt drei Funktionen:

1. Herstellen von Kaffee-Milch-Getränken durch den **herkömmlichen Maschinenauslauf**
2. **Ansaugen von mehr als zwei Sorten** Milch und Milchalternativen **mit Milchlanze** aus Originalverpackung, Verarbeitung im Milchsystem und Ausgeben über Maschinenauslauf
3. Ansaugen von Milch und Milchalternativen aus integriertem Kühlschrank und **Ausgabe über Milchlanze** in Pitcher mit Barista-Level-Schaum



«Neben einem flexiblen Wechsel verschiedener Milchsorten und -alternativen durch die vielseitige Verwendung der Milchlanze ist weiterhin der Bezug hoher Mengen Milch aus dem Kühlschrank möglich. Auf diese Weise werden weiterhin Kaffee-Milch-Getränke durch den herkömmlichen Maschinenauslauf ausgegeben, die am stärksten nachgefragt sind», erklärt Guido Di Seri, R&D Produktmanager für die Black&White-Linie. «Effizienz und Flexibilität sind in dieser Maschine vereinbar. Die Pitcher Foam-Funktion ermöglicht sogar das Ansaugen von Milch aus dem Kühlschrank, die dann in der gewünschten Schaumqualität über die Milchlanze in einen Pitcher ausgegeben wird. So wird Latte Art am Vollautomaten möglich – eine echte Barista Experience!»



Neben der Demonstration der Thermoplan-Milchkompetenz wird ein weiterer Messe-Fokus auf der Modultechnologie der Black&White 4 und Black&White4 compact liegen. Das patentierte und einzigartige System, bestehend aus zwei Modulen, erleichtert den Betrieb und die Wartung der Kaffeemaschine enorm.

Die Black&White4 neo hingegen ist mit einem Clip & Click-Brühkammersystem ausgestattet, das eine schnelle und einfache Entnahme und Wiedereinsetzen der Brühgruppe erlaubt.

Außerdem werden Standbesucher die Möglichkeit haben, eine Live-Demonstration des Telemetriesystems ThermoplanConnect zu erleben und sich in einer interaktiven Präsentation persönlich von den Vorteilen der Cloud-Lösung zu überzeugen, z.B. Live Monitoring aller angebotenen Maschinen, Fernzugriff, maximale Geräte- und Plattformensicherheit, Trends, Vorhersagen, Flotten-Management oder effiziente Ressourcenplanung.

**Head of Marketing, Yves Zurmühle, ist am 12. und 13. März am Messestand anwesend und steht für Medienanfragen zur Verfügung.**

#### **Media Kontakt**

Yves Zurmühle, [yzurmuehle@thermoplan.ch](mailto:yzurmuehle@thermoplan.ch)

#### **Über Thermoplan**

Thermoplan entwickelt und produziert Kaffeefullautomaten in höchster Schweizer Qualität für den professionellen Einsatz in Gastronomie und Gewerbe. Die Thermoplan Deutschland GmbH mit Sitz in Hockenheim ist eine Tochterorganisation des Schweizer Familienunternehmens mit Produktionsstandort Weggis im Kanton Luzern. Thermoplan ist global tätig und beliefert mit einem weltweiten Netzwerk aus Vertriebs- und Servicepartnern Kunden in über 80 Ländern. In mehr als 40 Jahren entwickelte sich die Firma dank Innovationsgeist und Entrepreneurship zum Marktführer im Bereich vollautomatischer Kaffeemaschinen. Am Hauptsitz in Weggis sind rund 420 Mitarbeitende tätig. Neben einem globalen Händler-Netzwerk und der Hockheimer Niederlassung unterhält Thermoplan eine Tochtergesellschaft in den USA.