

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Black&White|4

Ein wegweisendes Meisterwerk
für anspruchsvolle Kunden



Neuste Technologie
für perfektionierte Leistung





Innovatives Milchschaumsystem
für begeisternde Momente







Einzigartige Modularität
für totale Flexibilität





Ein innovativer Vollprofi 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 Innovationstreiberin 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 Ihre 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 der Intelligent Shot Quality Technologie und weiteren innovativen Neuerungen bringt die Black&White4 den Kaffeegenuss auf ein neues Level. 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.



thermoplan

Milchschaum- Innovationen vom Weltmarktführer



Verzaubern Sie Ihre
Kundschaft mit unserer
Weltneuheit
LatteArtist.

Latte Artist



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 rund 75 Ländern.



Mit der neusten Innovation beweist Thermoplan erneut überragende Milchschaum-Kompetenz: LatteArtist zaubert auf Knopfdruck die beliebten Latte Art-Muster auf Kaffeegetränke. Ein Extra, das erstmals mit der Black&White4 erhältlich ist und Ihre Kunden begeistern wird!



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

Eine Maschine –
zwei Module

Einzigartiges Modulsystem

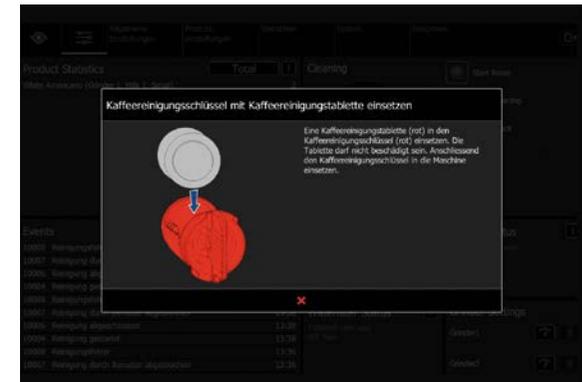
Service und Wartung leicht gemacht: Die Black&White4 überzeugt mit ihrem Modulsystem der vierten Generation. Sämtliche Basisfunktionen sind auf nur zwei Maschinenmodulen – Mechanik und Hydraulik – zusammengefasst. Wartungs- und Servicearbeiten werden ausschliesslich an diesen zwei Baugruppen durchgeführt, 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.



thermoplan

Thermoplan CoffeeShop Restaurant Hotel

Machines
All
25
Number of machines
7
Connected

Service Forecast
All
0
This month
1
Next month

Service Forecast
All
8
Next 3 months
8
Next 6 months

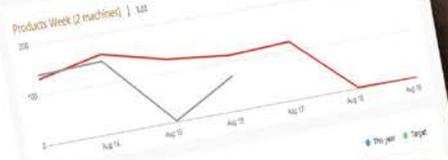
Products counter
This Month
4640
Month till now
8150
Same period last month

Milk Products
This Month
1236
Month till now
2077
Same period last month

Products counter
This year
81615
Year till now
110000
Target

Consumption Month
This year
44 kg
Month till now
134 kg
Last month

Consumption Year
This year
504 kg
Year till now
1000 kg
Target





ThermoplanConnect Clever verbunden



thermoplan < B1-137922
898 C760-65 | 1.9.7 | CSP 11P

Overview Events Products Modules Network Interfaces History

2300 products

Product Category	Success	Amount	% of Total
Espresso	22.6 %	710	31.5 %
Amaretto	11.2 %	374	16.6 %
Cappuccino (Time Optimized)	22.0 %	359	15.4 %
Coffee	14.7 %	307	13.3 %
Milk Coffee (Time Optimized)	24.4 %	191	8.4 %
Tea	72.6 %	73	3.2 %
Ristretto	12.9 %	31	1.3 %
_CoffeeClean	94.7 %	19	0.8 %
_CoffeeWash/Cleaning	100.0 %	18	0.8 %
Espresso Macchiato	26.7 %	11	0.7 %
White Americano	0 %	9	0.3 %
Latte Macchiato	28.6 %	7	0.3 %
Amaretto	80.3 %	5	0.2 %
Cappuccino	0 %	3	0.1 %
Americano	0 %	2	0.1 %
Milk Coffee	0 %	1	0.0 %
CoffeeCleaning	100.0 %	1	0.0 %



Mit ThermoplanConnect kommuniziert Ihre Maschine mit Ihnen – und umgekehrt. Unser neues Telemetrie-System hält Sie jederzeit über die Performance 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



thermaplon

- Robusta Espresso Doppio Espresso Macchiato Latte Macchiato
- Coffee 2 Coffee Latte Artist Espresso Cappuccino Latte Artist Cappuccino
- White Americano Tea Milk Coffee Milk Foam Milk

Black&White

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!



Absolut flexible Maschinen-Konfigurationen

Was passt für Sie? Wählen Sie aus den folgenden Maschinen-Komponenten:

- 1 Kühlschrank**
integrierte Kühleinheit für 9 Liter gekühlte Milch
- 2 Mahlwerk**
Keramik-Mahlscheiben
- 3 Powder Einheit**
für Vending-geprüftes Pulver
- 4 Flavour Einheit**
Schubfach für bis zu 4 Sirup-Aromen
- 5 Auslauf**
LatteArtist, automatisch oder manuell





CTM

Bohnenbehälter 1.7 kg

Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz /

5800–7100 W / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz /

5800–7100 W / 3 × 16 A

Masse 320 × 600 × 645 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 /

5800–7100 W / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz /

5800–7100 W / 3 × 16 A

Masse 600 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 80 kg



CTM P

Bohnenbehälter 1.7 kg

Powderbehälter 2 kg

Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz /

5800–7100 W / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz /

5800–7100 W / 3 × 16 A

Masse 412 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 70 kg

> Demnächst erhältlich



CTM P RL

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter 1.7 kg

Powderbehälter 2 kg

Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz /

5800–7100 W / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz /

5800–7100 W / 3 × 16 A

Masse 692 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 90 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 Powder-Einheit (für Vending-geprüftes Pulver)

CH Tassenwärmer



CTM F

Bohnenbehälter 1.7 kg
Sirup-Aromen 1–4

Anschluss

1 Phase
220–240 VAC / 50–60 Hz /
5800–7100 W / 32 A

3 Phasen
380–415 VAC / 50–60 Hz /
5800–7100 W / 3 × 16 A

Masse 488 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 70 kg

> Demnächst erhältlich



CTM F RL

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

Anschluss

1 Phase
220–240 VAC / 50–60 Hz /
5800–7100 W / 32 A

3 Phasen
380–415 VAC / 50–60 Hz /
5800–7100 W / 3 × 16 A

Masse 768 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 90 kg

> Demnächst erhältlich



CTM PF

Bohnenbehälter 1.7 kg
Powderbehälter 2 kg
Sirup-Aromen 1–4

Anschluss

1 Phase
220–240 VAC / 50–60 Hz /
5800–7100 W / 32 A

3 Phasen
380–415 VAC / 50–60 Hz /
5800–7100 W / 3 × 16 A

Masse 580 × 600 × 645 mm (B/T/H)

Gewicht 80 kg

> Demnächst erhältlich



CTM PF RL

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

Anschluss

1 Phase
220–240 VAC / 50–60 Hz /
5800–7100 W / 32 A

3 Phasen
380–415 VAC / 50–60 Hz /
5800–7100 W / 3 × 16 A

Masse 860 × 600 × 645 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



Überzeugende Vorteile im Multipack

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



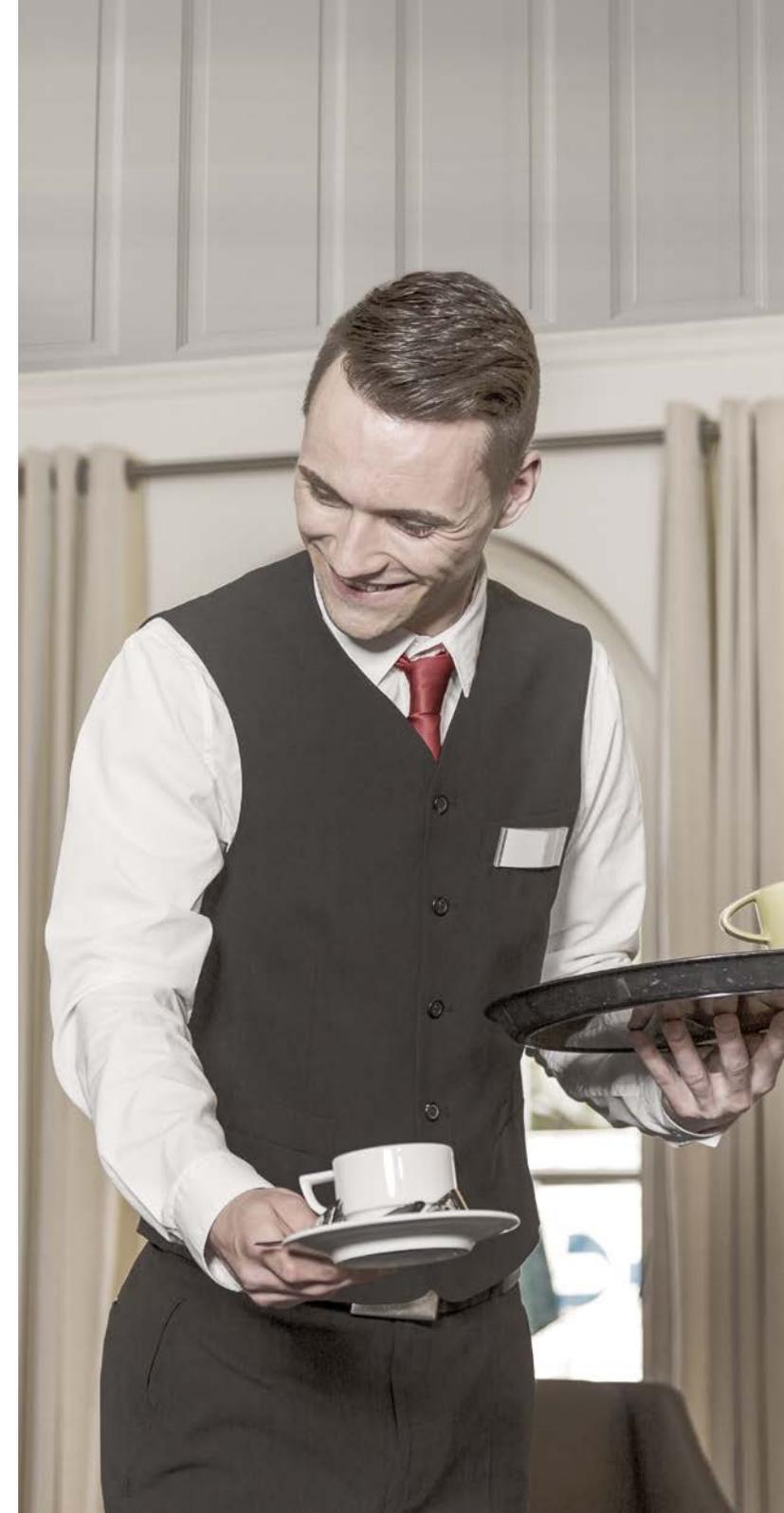
Thermoplan – weltweit nah bei Ihnen



Eine exzellente Servicedienstleistung spielt bei Thermoplan eine zentrale Rolle. Gemeinsam mit über 200 zertifizierten Vertriebs- und Servicepartnern widmen wir uns in 75 Ländern 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: Wir sind sehr gerne da, um Sie persönlich zu beraten und freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.



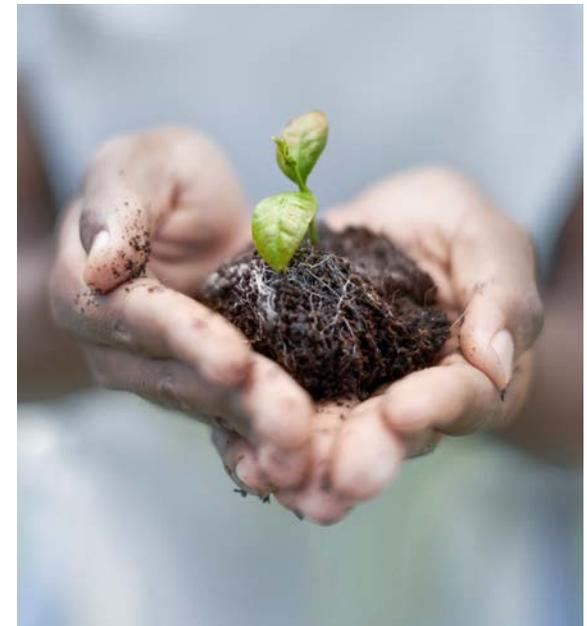


Ein Meisterwerk aus Meisterhand

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
75 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 75 Ländern. Am Schweizer Hauptsitz in Weggis (Kanton Luzern) sind rund 320 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 Kaffeevollautomaten werden in unserem Werk am Hauptsitz in Weggis gefertigt und rund 80 Prozent der verbauten Komponenten stammen aus heimischer Fertigung.





thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Schweiz

Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1
CH-6353 Weggis
T +41 41 392 12 00
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