

Vollautomaten für Kaffeeliebhaber

Black+White

- Einzigartige Modultechnik
- Höchste Schweizer Qualität
- Patentiertes Heissmilch-System
- Modernste Technologie
- Individuell erweiterbar
- Bedienerfreundlich



UNSER RENNER CTM2



thermoplan

Patentiertes Heissmilch-System



CTM mit Milk Foamer 2,5 l integriert

- Kaffee, Heisswasser, Milch (2,5 l)
- Mühle I und Pulvereinwurf (für Koffeinfrei etc.) integriert
- Mühle 2 optional
- 8 Produktewahltasten
- 2x Taste und Multiple-Funktion
- Automatisches Reinigungssystem

Kapazitäten:	240 Espresso 200 Kaffee 150 Cappuccino 100 Tee / Std.
Masse:	515 x 600 x 670 mm (Breite/Tiefe/Höhe)
Elektroanschluss:	230V / 50-60Hz 400V / 50-60Hz
Anschlusswerte:	4000W
Gewicht:	80.5 kg netto

Der perfekte Cappuccino

Black&White Kaffeemaschinen beinhalten die patentierte Heissmilch-Lösung der Milk Foamer von Thermoplan. Durch dieses System wird die Milch auf konstant 73°C gehalten. Mittels einer speziellen Technologie wird heisse Milch ohne Dampf, nur mit Luft geschäumt. Das Ergebnis ist ein kompakter Schaum der lange hält und kaum mehr zusammenfällt. In Kombination mit dieser Foamer-Technik servieren Sie mit der Black&White den perfekten Cappuccino. Ihre Kunden werden begeistert sein.

Black&White CTM2
mit Münzwechsler für
Selbstbedienung

Selbstbedienung per Knopfdruck

Alle Black&White Kaffeemaschinen sind per Knopfdruck im Self-Service-Modus. Einfach zu bedienen, eignen sie sich hervorragend für Personalkantinen und Selbstbedienungs-Restaurants. Unsere Interfaces ermöglichen den Anschluss an Schank-, Münz- und Kartenanlagen sowie Kassasysteme.





CTMF5 mit Milk Foamer 5 l als Beistellgerät

- Kaffee, Heisswasser, Milch (5 l)
- Mühle I und Pulvereinwurf (für Koffeinfrei etc.) integriert
- Mühle 2 optional
- 8 Produktewahltasten
- 2x Taste und Multiple-Funktion
- Automatisches Reinigungssystem

Kapazitäten:	240 Espresso 200 Kaffee 150 Cappuccino 100 Tee / Std.
Masse:	593 x 600 x 670 mm (Breite/Tiefe/Höhe)
Elektroanschluss:	2 x 230V / 50-60Hz
Anschlusswerte:	2800W / 2200 W
Gewicht:	77,5 kg netto

Freie Hand auch bei der Farbwahl

Black&White Kaffeemaschinen passen auch farblich zu Ihrer Einrichtung. Als Option dürfen Sie Ihre Farbe selber bestimmen. Alle Farben des Regenbogens stehen dabei zur Auswahl. Sie wünschen, wir färben – rasch und unkompliziert. Black&White, alles andere als Schwarz/Weiss...



Einzigartige Modul-Technik



CT

- Kaffee, Heisswasser
- Mühle I und Pulvereinwurf (für Koffeinfrei etc.) integriert
- Mühle 2 optional
- 8 Produktewahlkosten
- 2x Taste und Multiple-Funktion
- Automatisches Reinigungssystem

Kapazitäten:	240 Espresso 200 Kaffee 100 Tee / Std.
Masse:	343 x 600 x 670 mm (Breite/Tiefe/Höhe)
Elektroanschluss:	230V / 50-60Hz
Anschlusswerte:	2800W
Gewicht:	54,0 kg netto

Wartungsfreundlich

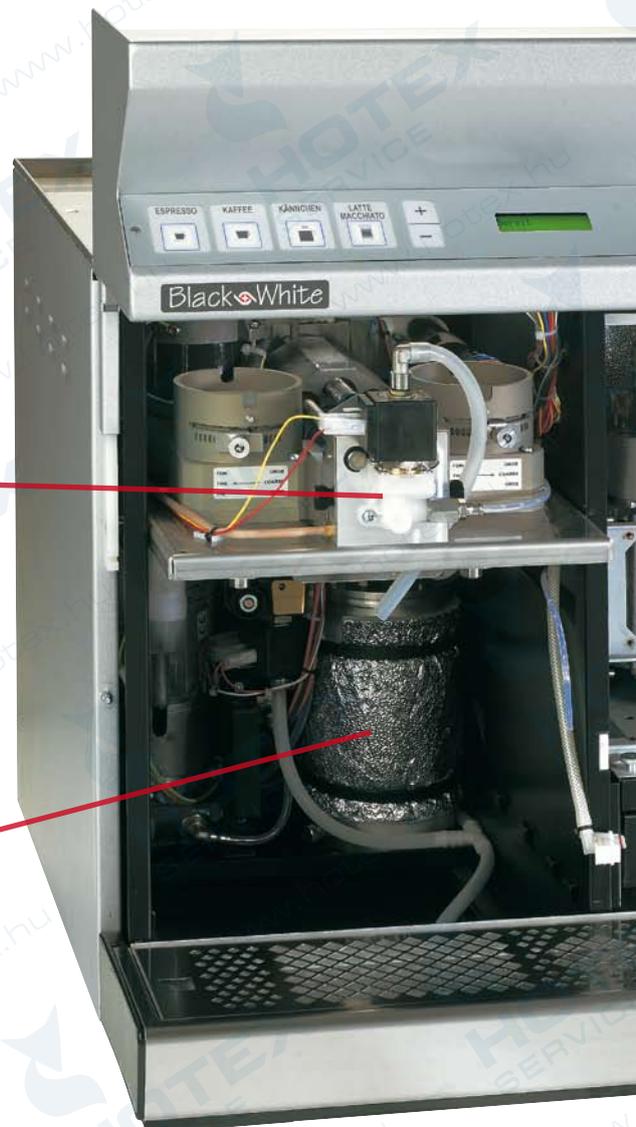
Das Innenleben der Black&White ist modular aufgebaut. Dadurch kann die Wartung schneller und kostengünstiger durchgeführt werden. Die Stillstandzeit der Maschine wird auf ein Minimum reduziert. Das ist weltweit einzigartig bei Kaffeemaschinen.



Mechanik-Modul



Hydraulik-Modul





CTS

- Kaffee, Heisswasser, Dampf
- Mühle I und Pulvereinwurf (für Koffeinfrei etc.) integriert
- Mühle 2 optional
- 8 Produktewahltasten
- 2x Taste und Multiple-Funktion
- Automatisches Reinigungssystem

Kapazitäten:	240 Espresso 200 Kaffee 240 Tee / Std.
Masse:	515 x 600 x 670 mm (Breite/Tiefe/Höhe)
Elektroanschluss:	400V / 50-60Hz
Anschlusswerte:	5800W
Gewicht:	77,5 kg netto



Foamer-Modul



Powermanagement-Modul

Einfachste Reinigung

Black&White Kaffeemaschinen haben ein automatisches Reinigungs-System, welches per Knopfdruck gestartet wird – sowohl für den Kaffee- als auch für den Milchteil.



Diverse Cards

Black&White Kaffeemaschinen beinhalten die Technologie von morgen. Auf Data-Cards kann die Programmierung gesichert werden. Waiter-Cards mit integriertem Prozessor, ermöglichen eine kassenunabhängige Kellnerkontrolle. Mittels Cash-Cards (Wertkarten), die durch Vorkasse geladen werden, können Gäste in Selbstbedienung Kaffee beziehen (Kantinen, Büros, etc.).



Der Vollautomat zum kombinieren



MF5

- Milch (5 l)
- Milchschaum (5 l)
- Automatisches Reinigungssystem

Kapazitäten:	150 Portionen Milch/-schaum / Std.
Masse:	250 x 600 x 470 mm (Breite/Tiefe/Höhe)
Elektroanschluss:	230V / 50-60Hz
Anschlusswerte:	2200W
Gewicht:	23,0 kg netto



TS

- Heisswasser
- Dampf (4 l Boiler)
- Tassenwärmer mit Platz für ca. 40-70 Tassen (je nach Tassengrösse)

Kapazitäten:	240 Tee / Std., Dampfbezug endlos
Masse:	250 x 600 x 670 mm (Breite/Tiefe/Höhe)
Elektroanschluss:	230V / 50-60Hz, 400V / 50-60Hz
Anschlusswerte:	4400W
Gewicht:	35,0 kg netto

Kombinieren leicht gemacht

Bei uns können Sie sich Ihre Kaffeemaschine selber zusammenstellen. Schliesslich kennen Sie Ihre Bedürfnisse am besten. Natürlich können Sie auch mit dem Grundmodell beginnen und allmählich Ihre Black&White wachsen lassen. Hier sind einige Kombinationsmöglichkeiten.



CT2



CTM2



MF5



CH



TS

CH

- Tassenwärmer mit 4 Tassenkörben in geeigneter Grösse für Spülmaschinen



Kapazitäten:	80-140 Tassen (je nach Tassengrösse)
Masse:	250 x 600 x 670 mm (Breite/Tiefe/Höhe)
Elektroanschluss:	230V / 50-60Hz
Anschlusswerte:	550W
Gewicht:	21,0 kg netto

Schoko-Dispenser

- Heisse Schokolade per Knopfdruck.



Kapazitäten:	3-6 Tassen / Minute
Masse:	250 x 600 x 670 mm (Breite/Tiefe/Höhe)
Elektroanschluss:	230V / 50-60Hz
Anschlusswerte:	1750W
Gewicht:	25,0 kg netto



Massgeschneiderte Lösungen

Bei Black&White dürfen Sie selbst bestimmen, welche Module zusammengestellt werden sollen. Sie erhalten innerhalb weniger Tage ein massgeschneidertes Modell in höchster Schweizer Qualität.

Kürzeste Lieferzeiten

Dank der modularen Bauweise können wir kundenspezifisch in kürzester Zeit produzieren. Wenige Tage nach Bestelleingang steht die neue Black&White in Ihrem Betrieb und wartet darauf Ihre Kunden mit bestem Kaffee zu verwöhnen.

Wir sind für Sie da!

Black+White



- Thermoplan ist ein international führender Hersteller und Anbieter von Kaffee-, Milch- und Sahnegeräten für die Gastronomie.
- Wir sind erfolgreich, innovativ, wachstums- und kundenorientiert.
- Wir entwickeln und produzieren professionelle, bedienungs- und wartungsfreundliche Geräte in höchster Schweizer Qualität.



Ihre Werksvertretung:

thermoplan

Schweiz:

Thermoplan AG
Röhrlistrasse 22
CH-6353 Weggis
Tel. +41 41 392 12 00
Fax +41 41 392 12 01
thermoplan@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch

thermoplan

Deutschland:

Thermoplan Deutschland GmbH
Duisburger Strasse 12
D-68723 Schwetzingen
Tel. +49 6202 85 58 65
Fax +49 6202 85 59 50
thermoplan@thermoplan-deutschland.de
www.thermoplan.ch

thermoplan

Österreich und Osteuropa:

Thermoplan Austria, J.J. Framm
Grillhofweg 1
A-6080 Innsbruck-Vill
Tel. +43 512 378 379
Fax +43 512 378 379 20
buero@thermoplan.at
www.thermoplan.at

www.thermoplan.ch