

SCHWEIZER QUALITÄT
TASSE FÜR TASSE FÜR TASSE



thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

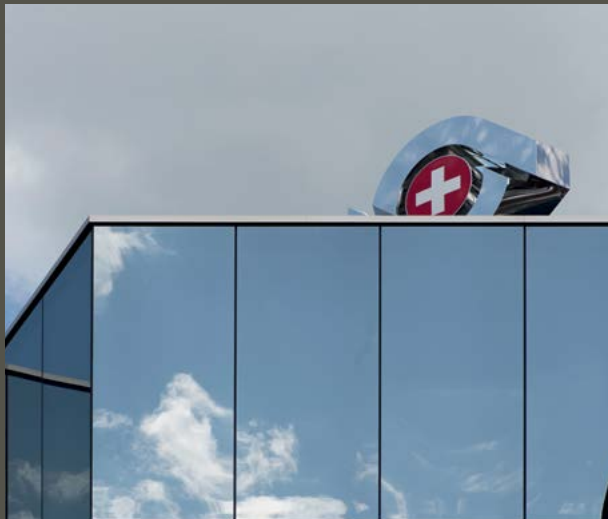




ÜBER UNS



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 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 für 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.



MILCHSCHAUIM- 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 ermöglicht sogar die Zubereitung von Milchschaum aus Milchpulver. Mit den Thermoplan Kaffeevolautomaten haben Sie auf Knopfdruck Zugriff auf nahezu unendliche Konsistenzen und Texturen, unabhängig davon ob mit Frischmilch oder Hafermilch. 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 mittleren bis hohen Tagesbedarf 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 ihrer Breite eines DIN A4 Papiers findet sie auf jeder Theke Platz und erbringt Höchstleistungen in Betrieben mit einem geringen bis mittleren Tagesbedarf.

BLACK&WHITE4



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!

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

Masse 412 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 65 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 80 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 70 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 90 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 140 kg

*weitere Konfigurationen möglich



► Competizione

Kapazitäten /h*

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

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

Gewicht 71 kg



► 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 70 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 90 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 19 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



BLACK&WHITE4 CTM+ VIELE WEGE FÜHREN ZUM GENUSS

Ein Allrounder in der Gastronomie, der 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 Milchlance 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 Knowhow 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, abend – Rushhour in allen Gastronomiebetrieben. Alle möchten noch schnell einen Kaffee to go oder einen Espresso vor Ort genießen. Ein Kaffeefollautomat 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 40 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 56 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 50 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 62 kg



► CTM & CTM RS* 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 920 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 140 kg

*weitere Konfigurationen möglich



► CTM RL

Kapazitäten /h*

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

Kühlschrank (2x 4-Liter) und zwei Milch Lösung

Masse 508 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 50 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 52 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 68 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 62 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 78 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 19 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

RL – Kühlschrank gross mit zwei Milch

F – Flavour-Einheit

P – Pulver-Einheit

S – Steam



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 Thermoplane's 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, Thermoplane's 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!

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

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
info@thermoplan.eu
www.thermoplan.eu

USA

Thermoplan USA
2155 Heatherwood Court
USA-Reno, NV 89523
T +1 775 848 3150
thermoplanUSA@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch

