

## AUSSCHREIBUNGSTEXT

### Black&White4 Competizione

Nachfolgend BW4 Competizione

<b>Hersteller</b>	Thermoplan AG, Weggis
<b>Zubereitung</b>	Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Heisswasser, Leitungswasser (In-Cup-Temperatur abhängig von gegebener Leitungswasser-Temperatur)
<b>Kapazität/h</b>	240 Espresso/200 Kaffee/177 Cappuccino/120 Tee/120 Dampfprodukte Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

## Competizione



### Kurzbeschreibung

Performance auf Weltmeister-Niveau! Als offizielle Maschine der **World Latte Art Championship 2024 – 2027** setzt die BW4 Competizione neue Massstäbe in der Zubereitung von Kaffeespezialitäten und milchbasierten Getränken. Dank der integrierten Dampfpflanze lassen sich Milch und Milchalternativen vollautomatisch oder manuell auf die gewünschte Konsistenz und Textur aufschäumen, auch ohne Vorkenntnisse. Dieser Vollautomat steht für konstant höchste Qualität und Perfektion in jeder Tasse. Die intelligente Dampfpflanze revolutioniert das Aufschäumen von Milch und bietet zwei Funktionen: Mit **AirSteam®** gelingt perfekter Milchschaum vollautomatisch, ohne Barista-Skills. Die innovative Technologie sorgt für die ideale Schaumkonsistenz auf Knopfdruck. Zudem können vorab verschiedene Parameter eingestellt und gespeichert werden, um die gewünschte Konsistenz jederzeit abrufen zu können. Wer mehr Kontrolle wünscht, nutzt **AutoSteam**, um die Schaumtextur durch präzise Steuerung von Luft- und Dampfzufuhr individuell zu bestimmen. Ein integrierter Sensor überwacht die Temperatur während des Schäumens und garantiert konstant perfekte Ergebnisse.

### Besonderheiten

Zum ersten Mal in der Geschichte der Specialty Coffee Association wurde mit der BW4 Competizione ein Vollautomat als offizielle Weltmeisterschaftsmaschine ausgewählt – ein bedeutender Meilenstein, der neue Standards in der Barista-Welt setzt. Auch optisch passt sich die BW4 Competizione flexibel an jede Umgebung an. Zierbügel und Maschinenfüsse sind in **drei hochwertigen Designvarianten** erhältlich – Kunststoff, Metall oder Holz. Seiten- und Rückwand werden in einer gewünschten RAL-Farbe lackiert und mit dem gewählten Material kombiniert. Ein integriertes Manometer sorgt für die optimale Kontrolle beim Kaffeebrühen. Weiter überzeugt die BW4 Competizione mit dem Superior Coffee System, welches auf Knopfdruck die bestmögliche Qualität in der Tasse liefert. Die BW4 Competizione vereint modernste Technologie mit höchster Kaffeequalität und maximaler Flexibilität. Dank des von Thermoplan entwickelten Modulsystems mit separatem Mechanik- und Hydraulikmodul lassen sich Wartung und Service schnell durchführen, wodurch Standzeiten auf ein Minimum reduziert werden.

### Bedienung

Die zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 10"-Touch-Display. Das 3 mm dicke, gehärtete Coverglas ist besonders widerstandsfähig gegen Verschleiss und Kratzer. Mit rund 32 Sprachversionen sorgt die Software für eine intuitive und benutzerfreundliche Bedienung. Zudem ermöglichen drei vordefinierte Benutzergruppen – Barista, Manager und Techniker – eine gezielte Steuerung der Anwendungsberechtigungen und Einstellungsmöglichkeiten, die durch Zugriffscode gesichert sind.

### Reinigung

Der Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Ein vollständiger Reinigungsvorgang dauert rund 10 Minuten. Der Einsatz von Reinigungsschlüsseln vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungsmitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen, milden Reinigungsmitteln durchgeführt werden.

### Vorteile im Überblick

- Intelligente Dampfpflanze mit innovativer Milchschaum-Technologie
- Diverse Designvarianten
- Modularer Maschinenaufbau
- Höchste Kaffeequalität dank der ISQ-Technologie
- Touchscreen mit kapazitivem 10"-Display
- Intuitive Bedienung
- Schnelle und automatische Reinigung
- Nachhaltiger und ressourcensparender Betrieb

<b>Zusätzliche Optionen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ThermoplanConnect Telemetrie System</li> <li>• Kundenspezifisches Muster und Logo</li> <li>• Bohnererkennung</li> <li>• Wassertank-Betrieb</li> <li>• Wassertank Sensor</li> <li>• Satzabwurf</li> </ul>		
<b>Masse (B x T x H)</b>	439 x 614 x 648 mm	Gewicht	71 kg
<b>Höhe Kaffeeauslauf</b>	85-172 mm (manuell verstellbar) 100-190 mm (automatisch)		
<b>Bohnenbehälter</b>	je ~1.7 kg		
<b>Stromanschluss</b>	3 Phase: 380-415 Volt / 50-60 Hz / 3x16 Ampere 1 Phase: 220-240 VAC / 50-60 Hz / 32 Ampere		
<b>Wasseranschluss</b>	Anschluss 3/8" Geforderter Betriebsdruck 0.2-0.4 MPa (2-4 bar) / 30-60 psi Kein Chlor, TDS 70-200 ppm, Gesamthärte 5-8° dH (8-14° fH) pH 6.8-7.4, Alkalinität < 100 ppm, Eisen < 0.25 ppm		

#### Platzierung

Die Installation und der Betrieb der Kaffeemaschine erfolgen auf waagerechten, ebenen und brandsicheren Oberflächen. Auf allen Seiten des Gerätes ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Nach oben ist ein Mindestabstand von 350 mm zu beachten. Der Abstand der Maschine zum Abfluss beträgt maximal 1 Meter. Die Abwasserleitung darf nicht durchhängen, kein vorhandener Gegendruck in der Wasserableitung und das Leitungsende nicht im Wasser liegend.