

## AUSSCHREIBUNGSTEXT

### Black&White4 CT

nachfolgend BW4 CT genannt

#### Hersteller

Thermoplan AG, Weggis

#### Zubereitung

Kaffeespezialitäten, Heisswasser,  
Ambient Water (In-Cup-Temperatur abhängig von gegebener Leitungswasser-Temperatur)

#### Kapazität/h

240 Espresso/200 Kaffee/120 Tee  
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

#### Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CT bereitet reine Kaffeespezialitäten in konstant hoher Qualität zu.

#### Besonderheiten

Die Black&White4 CT konzentriert sich auf das Wesentliche: Die Maschine ist eine verschlankte Version der Basiskonfiguration und kommt mit einem angepassten, leichteren Hydraulikmodul aus. Die Black&White4 CT ist perfekt geeignet für Einsatzgebiete, wo keine Milchverarbeitung und häufige Reinigungsintervalle gewünscht sind und eine hohe Kaffeequalität gefordert ist. Geniessen Sie alle Vorzüge der ISQ Technologie und profitieren Sie von einem hohen Durchsatz von Kaffeeprodukten.

#### Bedienung

Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 10"-Touch Display. Das Coverglas ist aus 3 mm dickem, gehärtetem Glas gefertigt und widerstandsfähig gegenüber Verschleiss und Kratzern. Es stehen rund 27 Sprachversionen der Software zur Verfügung, um die Bedienung der Maschine zu vereinfachen. Die vier programmierten Benutzergruppen (Selbstbedienung, Barista, Manager, Techniker) verfügen über unterschiedliche Anwendungsberechtigungen und Einstellungsmöglichkeiten, die mit Zugriffs-codes geregelt sind.

#### Reinigung

Der Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Ein vollständiger Reinigungsvorgang dauert rund 7 Minuten. Der Einsatz des Reinigungsschlüssels vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungsmitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen, milden Reinigungsmitteln durchgeführt werden.

#### Vorteile im Überblick

- Exzellentes Superior Coffee System
- Perfektionierte Modularität
- Telemetrie-System ThermoplanConnect mit Zweiwegkommunikation
- Ressourcenoptimiertes Reinigungssystem
- Benutzerfreundliche und intuitive Bedienung
- Kleinere Stellfläche für jeden Einsatzbereich
- Je Bohnenbehälter 1.7 kg Füllmenge
- Einzigartiges Design
- Weltweites Servicenetz für effizienten Support
- Schnelle und leichte Reinigung
- Hohe Kaffee-Quantitäten möglich
- Diverse Optionen erhältlich, z.B. Tassen- und Bohnenerkennung, Satzabwurf, Auto Outlet usw.

#### Zusätzliche Optionen

- ThermoplanConnect Telemetrie System
- Touchless-berührungslose Bestellung
- Schnittstelle für Zahlungsanbindung (kompatibel mit Münzprüfer, Münzwechsler, Kreditkartenzahlung, automatische Getränkeregistrierung oder ähnlichem)
- Kundenspezifisches Aussenmaterial und Maschinenfarbe
- Abschliessbare Behälter (Bohnenbehälter, Satzschublade)
- Wassertank-Betrieb
- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Satzabwurf

CT



<b>Masse (B x T x H)</b>	CT	320 x 600 x 646 mm	Gewicht	53 kg
<b>Höhe Kaffeeauslauf</b>		85-172 mm (manuell verstellbar) 96-192 mm (automatisch)		
<b>Bohnenbehälter</b>		je ~1.7 kg		
<b>Stromanschluss</b>		220-240 Volt / 50-60 Hz / 16 Ampere / 1 Phase		
<b>Wasseranschluss</b>		3/8", Druck 2-4 bar / 30-60 psi, kein Chlor, TDS 70-200 ppm, Härte 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 erfolgt 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.