

AUSSCHREIBUNGSTEXT

Black&White4 CTM P/CTM P RL

nachfolgend BW4 CTM P/CTM P RL genannt

Hersteller Thermoplan AG, Weggis

Zubereitung Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Kaltmilch/-schaum, Schokogetränke, Heisswasser, Leitungswasser (In-Cup-Temperatur abhängig von gegebener Leitungswasser-Temperatur)

Kapazität/h 240 Espresso/200 Kaffee/140 Cappuccino/120 Tee/80 Schokogetränke
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CTM P/CTM P RL bereitet Kaffeespezialitäten sowie milchbasierte Kaffeegetränke in konstant hoher Qualität zu. Die linksseitig integrierte Kühleinheit RL fasst im dazugehörigen Kunststoff-Milchbehälter max. 9 Liter gekühlte Milch. Alternativ kann der Milchvorrat aus der Originalverpackung sichergestellt werden. Rechts befindet sich die nur 92 mm breite Pulver-Einheit mit einer Kapazität für 2 kg Vending-geprüftes Schokopulver.

Besonderheiten

Das Superior Coffee System liefert Kaffee Exzellenz in Siebträgerqualität auf Knopfdruck. Mit dem Modulsystem ist die Kaffeemaschine BW4 CTM P/CTM P RL mit dem von Thermoplan entwickelten Modulsystem ausgestattet. Die Module (Mechanik- und Hydraulikmodul) können in kürzester Zeit gewartet oder ausgetauscht und Standzeiten so auf ein Minimum reduziert werden. Der Vollautomat ist mit der innovativen Milchschaum-Technologie von Thermoplan ausgestattet. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4 CTM P/CTM P RL Milchschaum, der manuell auf individuelle Bedürfnisse (Konsistenz und Temperatur) variierbar ist.

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 Zugriffscodes 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 17 Minuten. Der Reinigungsprozess erfolgt für das Kaffee- und das Milchschaum-System in jeweils geschlossenen Kreisläufen. Der Einsatz von Reinigungsschlüsseln vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungsmitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen, milden Reinigungsmitteln durchgeführt werden.

CTM P



CTM P RL



Vorteile im Überblick

- Superior Coffee System
- Modularer Maschinenaufbau
- Innovative Milchsystem-Technologie
- Gradliniges, ergonomisches Design
- Touchscreen mit kapazitivem 10"-Display
- Intuitive Bedienung
- Effizientes Tablet Cleaning Circuit-Reinigungssystem
- Ressourcensparender Betrieb

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, Kühlschrank, Pulverfront, Satzschublade)
- 2 Milchsorten
- Wassertank-Betrieb
- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Satzabwurf

Masse (B x T x H)

CTM P	412 x 600 x 646 mm	Gewicht	67 kg
CTM P RL	692 x 600 x 646 mm	Gewicht	92 kg

Höhe Kaffeeauslauf

85-172 mm (manuell verstellbar)
96-192 mm (automatisch)

Bohnenbehälter

je ~1.7 kg

Kühlschrank RL

9 Liter

Stromanschluss

380-415 Volt / 50-60 Hz / 16 Ampere / 3 Phase
220-240 Volt / 50-60 Hz / 13 Ampere / 1 Phase
220-240 Volt / 50-60 Hz / 16 Ampere / 1 Phase
220-240 Volt / 50-60 Hz / 32 Ampere / 1 Phase

Wasseranschluss

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.