

Black&White4 CTMplus RL

nachfolgend BW4 CTM+ RL genannt

Hersteller Thermoplan AG, Weggis

Zubereitung Verarbeitung von Milchalternativen
(tierisch und pflanzlich), Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Kaltmilch/-schaum, Heisswasser

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

Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CTM plus RL bereitet Kaffeespezialitäten sowie Kaffee-Milchgetränke mit Milchalternativen in konstant hoher Qualität zu. Die linksseitig integrierte Kühleinheit RL fasst im dazugehörigen Kunststoff-Milchbehälter max. 9 Liter gekühlte Milch (eine Sorte). Über die rechts integrierte Milchlanze können weitere Milchalternativen aus deren Originalverpackung verarbeitet werden.

Besonderheiten

Das integrierte Superior Coffee System liefert Kaffee Exzellenz in Siebträgerqualität auf Knopfdruck. Die BW4 CTM+ RL ist 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+ 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 Zugriffs-codes geregelt sind. Die unterschiedlichen Milchsorten werden direkt über das Display ausgewählt.

Reinigung

Der Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Ein kompletter Reinigungsdurchgang dauert ca. 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. Die Milchlanze wird aussen nach Benutzung jeder Milchsorte mit einem sauberen Tuch manuell gereinigt. Anschliessend wird über das Maschinendisplay eine Kontaminationsspülung der Milchwege in der Maschine ausgelöst.

Vorteile im Überblick

- Superior Coffee System
- Modularer Maschinenaufbau
- Innovative Milchsystem-Technologie
- Verarbeitung unbegrenzte Anzahl Milchsorten und Milchalternativen
- Gradliniges, ergonomisches Design
- Touchscreen mit kapazitivem 10" Display
- Intuitive Bedienung
- Effizientes Tablet- Cleaning- Circuit-Reinigungssystem

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, Satzschublade)
- Wassertank-Betrieb
- 1 oder 2 Kaffee-möhlen
- Satzabwurf

CTMplus RL



Masse (B x T x H)	CTMplus RL 692 x 600 x 646 mm
Gewicht	86 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 / 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 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.