



AUSSCHREIBUNGSTEXT

Black&White4 CTS
nachfolgend BW4 CTS

Hersteller Thermoplan AG, Weggis

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

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

Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CTS bereitet Kaffeespezialitäten sowie milchbasierte Kaffeegetränke in konstant hoher Qualität zu. Mit der integrierten Dampfeinheit können Milch und Milchalternativen zur entsprechend gewünschten Konsistenz und Textur aufgeschäumt werden.

Besonderheiten

Das Superior Coffee System liefert Kaffee Exzellenz in Siebträgerqualität auf Knopfdruck. Die BW4 CTS 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 einer integrierten Dampfpflanze ausgestattet, welche zwei verschiedene Funktionen erfüllt: die AutoSteam-Funktion für das konventionelle Aufschäumen im Pitcher und die AirSteam®-Funktion, womit die Milch vollautomatisch aufgeschäumt wird. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4 CTS Milchschaum, der 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 (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 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

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

Zusätzliche Optionen

- ThermoplanConnect Telemetrie System
- Kundenspezifische Maschinenfarbe
- Bohnenerkennung
- Wassertank-Betrieb
- Wassertank Sensor
- 1 oder 2 Kaffee-möhlen
- Satzabwurf

Masse (B x T x H)

412 x 600 x 646 mm

Gewicht

67 kg

CTS



Höhe Kaffeeauslauf	85-172 mm (manuell verstellbar) 100-190 mm (automatisch)
Bohnenbehälter	je ~1.7 kg
Stromanschluss	3 Phase: 380-415 Volt / 50-60 Hz / 3x16 Ampere 1 Phase: 220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 Ampere
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.