

Black&White|4 *Competition*

DIE WELTMEISTERIN FÜR IHREN BETRIEB

- **Vollautomat der Champions** – Offizielle Maschine der World Latte Art Championships
- **Perfekter Milchschaum** – Manuelles oder automatisches Milchschaumen mit AutoSteam und AirSteam®
- **Weltklasse Latte Art** – Exzellenter Milchschaum für beeindruckende Muster in der Tasse
- **Diverse Designs** – Wählen Sie Farbe, Material und fügen Sie Ihr eigenes Logo hinzu
- **Für Profis und Einsteiger** – Simple Bedienung für alle Erfahrungsstufen, von Beginner bis Barista
- **Vielseitigkeit pur** – Kompatibel mit sämtlichen Milchalternativen, für jedes Getränk die optimale Textur



INDIVIDUALITÄT TRIFFT WELTKLASSE

Designvarianten für Zierbügel und Maschinenfüsse: **Kastanienholz** – warme, natürliche Optik
Hochwertiger Kunststoff – moderne Eleganz
Robustes Metall – zeitloser Look

Die Seiten- und Rückwände werden in einer gewünschten RAL-Farbe lackiert oder optional mit einem individuellen Design foliert – perfekt anpassbar an Ihre Umgebung und Ihr Corporate Design.
 (Farbe der Maschinen: RAL Ink black 000 15 00, RAL Japanese white 080 90 05)



COMPETIZIONE

Kapazitäten /h

240 Espresso à 25 ml
 200 Kaffee à 120 ml
 120 Tee à 300 ml
 120 Dampfprodukte
 Bohnenbehälter ~1.7 kg

Anschluss

1 Phase: 220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz / 32 A
 3 Phase: 380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz / 3 x 16 A

Masse 439 x 614 x 648 mm (B/T/H)

Gewicht 71 kg

WE ARE THE CHAMPIONS – AND YOU CAN BE ONE TOO!

Von den internationalen Bühnen der World Latte Art Championships (WLAC) direkt in Ihr Café oder Restaurant! Mit der Black&White4 Competizione holen Sie sich eine echte Weltmeisterin ins Haus – für Cappuccinos mit dem gewissen Etwas.

Als erster Vollautomat, der Anfang 2024 von der Specialty Coffee Association zur offiziellen WLAC-Weltmeisterschaftsmaschine gekürt wurde, vereint sie Präzision, Kreativität und technische Perfektion. Ihre Superkraft? Garantiert perfekter Milchschaum.

Dank der intelligenten Dampfzange setzt die Black&White4 Competizione neue Massstäbe und bietet Baristi – ob Beginner oder Profi – ideale Bedingungen für exzellente Ergebnisse.

AirSteam®

Perfekter Milchschaum – ganz ohne Barista-Skills! Dank innovativer Technologie wird die Milch vollautomatisch bis zur ideale Schaumkonsistenz aufgeschäumt. So gelingt jeder Cappuccino mühelos auf Knopfdruck und ohne Vorkenntnisse.

AutoSteam

Mit AutoSteam bestimmen Baristi selbst die Schaumkonsistenz. Durch die präzise Steuerung von Luft- und Dampfzufuhr gelingt genau die gewünschte Textur. Ein integrierter Sensor überwacht die Temperatur während des Schäumens und garantiert stets perfekte Ergebnisse.