

Black&White|4c

AUSSCHREIBUNGSTEXT

Black&White4 compact CTM P/CTM P RS

nachfolgend BW4c CTM P/CTM P RS genannt

Hersteller

Thermoplan AG, Weggis

Zubereitung

Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum,
Heisswasser, Schokogetränke

Kapazität/h

180 Espresso / 120 Kaffee / 100 Cappuccino / 90 Tee / 80 Schokogetränke
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4c CTM P / CTM P RS bereitet Kaffeespezialitäten sowie milchbasierte Kaffeegetränke in konstant hoher Qualität zu. Die linksseitig integrierte Kühleinheit RS fasst im dazugehörigen Kunststoff-Milchbehälter mit Deckel max. 4 Liter gekühlte Milch. Alternativ kann der Milchvorrat aus der Originalverpackung sichergestellt werden. Rechts ist die nur 92 mm breite Pulver-Einheit mit einer Kapazität für 2 kg Vending-geprüftes Schokopulver.

Besonderheiten

Mit dem Modulsystem ist die Kaffeemaschine BW4c CTM P / CTM P RS 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 patentierten Milchschaum-Technologie von Thermoplan ausgestattet. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4c CTM P / CTM P RS Milchschaum, der manuell auf individuelle Bedürfnisse variierbar ist.

Bedienung

Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 7"-Touch Display. Das Coverglas ist aus 3 mm dickem, gehärtetem Glas gefertigt und widerstandsfähig gegenüber Verschleiss und Kratzern. Es stehen rund 25 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 25 Minuten und ist nach HACCP, HCV und NSF (gewährleistet die Sicherheit von Lebensmitteln und schützt Verbraucher vor gesundheitlichen Risiken) zertifiziert. 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. Der Reinigungsprozess für die Pulver-Einheit muss nach 7 Tagen durchgeführt werden. Nach manuellem Start wird dieser automatisch durchgeführt und eine Abfolge der manuell notwendigen Reinigungsschritte auf dem Display gezeigt. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen milden Reinigungsmitteln durchgeführt werden.

Vorteile im Überblick

- Pulver-Einheit für Vending-geprüftes Schokopulver
- Gradliniges, ergonomisches Design
- Modularer Maschinenaufbau
- Einzigartiges Milchschaum-System
- Touchscreen mit kapazitivem 7"-Display
- Intuitive Bedienung
- Effizientes Tablet Cleaning Circuit-Reinigungssystem
- Integrierte Telemetrie-Schnittstelle



CTM P

CTM P RS

Zusätzliche Optionen

- Kaltmilch/-schaum
- Externe Kühltankoption
- ThermoplanConnect Telemetrie-System
- Schnittstelle für Zahlungsanbindung (kompatibel mit Münzprüfer, Münzwechsler, Kreditkartenzahlung, automatische Getränkeregistrierung oder ähnlichem)
- Kundenspezifisches Aussenmaterial und Maschinenfarbe
- Abschliessbare Behälter (Bohnen, Kühltank, Satzschublade)
- Wassertank-Betrieb
- 1 Kaffeemühle

Masse (B x T x H)	CTM 320 x 600 x 646 mm	Gewicht	49 kg
	CTM RS 490 x 600 x 646 mm	Gewicht	69 kg

Höhe Kaffeeauslauf 85-175 mm (manuell verstellbar)

Bohnenbehälter je 1 kg

Pulverbehälter 2 kg

Kühltank RS 4 Liter

Stromanschluss 220-240 VAC / 50-60 Hz / 2700-3150 W / 12-13 A

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.