

# Black&White|4c

## AUSSCHREIBUNGSTEXT

### Black&White4 compact CTM PF/CTM PF RL

nachfolgend BW4c CTM PF/CTM PF RL genannt



**Hersteller** Thermoplan AG, Weggis

**Zubereitung** Espresso-, Kaffeespezialitäten, Heisswasser, Heissmilch-/schaum, Schokogetränke, 4 Sirup-Aromen

**CTM PF**

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

**CTM PF RL**

## Kurzbeschreibung

Der kompakte Kaffeevollautomat BW4c CTM PF / CTM PF RL bereitet Kaffeespezialitäten sowie milchbasierte Kaffee-, Schokoladen- und Sirupgetränke in konstant hoher Qualität zu. Jeweils auf der rechten Seite befindet sich die kompakte Pulvereinheit. Ebenfalls rechts ist das Flavourmodul platziert, das Platz für bis zu vier Sirup-Flaschen bietet.

Die BW4c CTM PF RL mit linksseitig integrierte Kühleinheit (RL) fasst in den dazugehörigen Milchbehältern 2x max. 4 Liter gekühlte Milch oder Milchalternativen. Die BW4c CTM PF wird mit einem Fremdkühlschrank betrieben, welcher sich unter dem Tisch befindet. Dabei können eine oder zwei Milch- oder Milchalternativsorten verwendet werden. Die Verwendung von Originalverpackungen ist ebenfalls möglich.

## Besonderheiten

Die BW4c CTM PF/ CTM PF 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 patentierten Milchschaum-Technologie von Thermoplan ausgestattet. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4c CTM PF / CTM PF RL Milchschaum, der auf individuelle Bedürfnisse angepasst werden kann. Die Möglichkeit für Kaltmilch-/schaum ist bei der 2-Milch Konfiguration immer standardmäßig enthalten.

## 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 34 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 für das Kaffee- und Milchschaum-System ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Der Einsatz von Reinigungsschlüsseln vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungs-mitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen milden Reinigungsmitteln durchgeführt werden. Die Reinigung des Pulver- und Flavourmoduls kann in einem individuellen Intervall von 1 bis 7 Tagen festgelegt und mit der automatischen Reinigung des Kaffee- und Milchsystems kombiniert werden.

## Vorteile im Überblick

- Flavour-Modul für bis zu vier Sirup-Flaschen
- Pulver-Einheit für Vending-geprüftes Schokopulver
- Kapazität bis zu 150 Tassen am Tag
- Patentiertes Milchsystem
- Modularer Aufbau
- Ressourcenschonender Betrieb
- Effizientes Reinigungssystem

## Zusätzliche Optionen

- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Abschliessbare Möglichkeiten für Anwendung im Selbstbedienungsbereich
- Abwasser Füllstandüberwachung
- Automatischer Auslauf mit Tassen Erkennung
- Bohnenerkennung
- Fussabdeckung
- Hohe Füsse
- Satzabwurf
- Kundenspezifisches Aussenmaterial und Maschinenfarbe
- ThermoplanConnect Telemetrie-System
- Touchless-berührungslose Bestellung
- Schnittstelle und passendes Gehäuse für Zahlungsanbindung (kompatibel mit Münzprüfer, Münzwechsler, Kreditkartenzahlung, automatische Getränkeregistrierung oder ähnlichem)
- 2 Milchsorten
- Wassertank Betrieb

<b>Masse (B x T x H)</b>	CTM PF 490 x 600 x 646 mm CTM PF RL 770 x 600 x 646 mm	<b>Gewicht</b> 63 kg <b>Gewicht</b> 90 kg
<b>Höhe Kaffeeauslauf</b>	85–175 mm (manuell verstellbar) 100–190 mm (automatisch verstellbar)	
<b>Bohnenbehälter</b>	~1 kg pro Bohnenbehälter	
<b>Pulverbehälter</b>	2 kg	
<b>Sirup-Einheit</b>	4 x 1 Liter Flaschen	
<b>Kühlschrank RL</b>	2 x 4 Liter	
<b>Stromanschluss</b>	220–240 VAC / 50–60 Hz / 2700–3100 W / 13 A Maschinen für US/CA: 208 VAC / 60 Hz / 2700 W / 13 A	
<b>Wasseranschluss</b>	Direktanschluss über G3/8" Verbindung Tankbetrieb über G3/8" Verbindung (externe Pumpe notwendig)	

## 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.