

# Black&White|4c

## AUSSCHREIBUNGSTEXT

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

nachfolgend BW4c CTM PF/CTM PF RS genannt

**Hersteller** Thermoplan AG, Weggis

**Zubereitung** Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Heisswasser, aromatisierte Kaffee- und Milchgetränke

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

### Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4c CTM PF / CTM PF 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 Pulver- und Flavour-Einheit. Die Pulver-Einheit hat eine Kapazität für bis zu 2 kg Vending-geprüftes Schokopulver und ist lediglich 92 mm breit. Die Flavour-Einheit fasst bis zu 4 verschiedene Sirup-Aromen. Das Aromen-Schubfach ist 170 mm breit und beinhaltet innenseitig eine Nummerierung für eine einfache Aromen-Programmierung.

### Besonderheiten

Mit dem Modulsystem ist die Kaffeemaschine BW4c CTM PF / CTM PF 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 PF / CTM PF 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- und/oder Sirup-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. Falls zum gleichen Zeitpunkt eine Kaffee- und/oder Milchschaum-Systemreinigung notwendig ist, erkennt die Maschine die unterschiedlichen Aufforderungen und führt eine ganzheitliche Reinigung durch. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen milden Reinigungsmitteln durchgeführt werden.

### Vorteile im Überblick

- Aromen-Einheit für bis zu vier Sirup-Varianten
- 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
- Ressourcensparender Betrieb



CTM PF

CTM PF RS

### Zusätzliche Optionen

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

<b>Masse (B x T x H)</b>	CTM P	490 x 600 x 646 mm	<b>Gewicht</b>	63 kg
	CTM P RS	660 x 600 x 646 mm	<b>Gewicht</b>	85 kg

**Höhe Kaffeeauslauf** 85-175 mm (manuell verstellbar)

**Bohnenbehälter** je 1 kg

**Pulverbehälter** 2 kg

**Sirup-Einheit** 1-4 Sirup Aromen

**Kühlschrank 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.