

# THE NEO WAY OF TASTE

Black&White|4 neo

## AUSSCHREIBUNGSTEXT

### Black&White4 neo CTM

nachfolgend BW4 neo CTM genannt

#### Hersteller

Thermoplan AG, Weggis

#### Zubereitung

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

#### Kapazität/h

120 Espresso / 78 Kaffee / 79 Cappuccino / 65 Tee  
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung



reddot award  
product design 2022



## Kurzbeschreibung

Die BW4 neo CTM ist ein für den Selbstbedienungsbereich konzipierter Kaffeevollautomat, der in konstanter Premium-Qualität Kaffeespezialitäten und Milchgetränke zubereitet. Sie verfügt über ein einzigartiges, technologisch innovatives Milchschaum-System mit der Ausgabe von heisser Milch/heissem Milchschaum und kalter Milch/kaltem Milchschaum als Standard. Der integrierte Wassertank fasst 4 Liter. Eine intuitive und einfache Bedienung, umfangreiche Sensorik wie der Tassenerkennung sowie ein herkömmlicher Stromanschluss in Kombination mit zahlreichen intelligenten Optionen machen die BW4 neo CTM zu einem hochindividualisierbaren Gerät für zahlreiche Einsatzgebiete.

## Besonderheiten

Das patentierte Thermoplan ISQ-System (Intelligent Shot Quality) gewährleistet durch automatische Verstellung der Mühlen eine konsistente Premium-Kaffeequalität – unabhängig von Tageszeit, Anzahl bereits produzierter Getränke oder Altersprozess der Bohnen im Laufe eines Tages. Ein Handeinwurf für Kaffeepulver ist standardmässig vorhanden. BW4 neo CTM verfügt über eine innovative Milchschaum-Technologie. Kaffeegetränke mit feinstem Milchschaum in unterschiedlichen Konsistenzen sind garantiert. Es können verschiedene Varianten verarbeitet werden: Frischmilch und Milchalternativen. Das Milchschaum-System ist kompakt und sparsam im Verbrauch von Wasser und Energie. Die BW4 neo CTM ist frei konfigurierbar und verschiedenste Sensoriken für die Überwachung der Füllstände wie Frischwassertank, Milchtank, Tropfschale und Bohnenbehälter tragen zur Betriebssicherheit, besonders im Selbstbedienungsbereich, bei. Für noch grössere Flexibilität und Autonomie besteht die Möglichkeit, den Kaffeevollautomaten mit Frischwasser- und Abwasseranschlüssen und einem optionalen Satzabwurf auszustatten. Für höhere Sicherheit im Selbstbedienungsbereich sind sämtliche Behälter und Maschinenöffnungen (Bohnenbehälter, Milchtank, Wassertank, Satzbehälter und Servicetür) abschliessbar. Das stabile Thermoplan Clip&-Click Brühkammersystem liefert mehrfache Brühzyklen, besteht aus neuesten Materialien und ist spülmaschinenfest.

## Bedienung

Das hochauflösende 10 Zoll Touch Display ist intuitiv bedienbar und komplett individualisierbar. Die Hauptbedieneinheit der Kaffeemaschine ist das grösste in ihrem Segment und besteht aus kratzfestem, widerstandsfähigem Glas. Mit dem ThermoplanConnect Touchless Feature lassen sich ausserdem alle Getränke berührungsfrei bestellen und beziehen. Es stehen zahlreiche 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

Übersichtliche Videosequenzen führen durch jeden Schritt des gesamten Reinigungsprozesses. Die Maschine hat nicht nur sämtliche relevante Zertifikate wie HACCP und HCV, mit ihrer niedrigen Wartungsfrequenz ist sie sehr pflegeleicht. Das hochwertige Aussenmaterial ist ebenfalls einfach zu reinigen, es gibt keine unerreichbaren Stellen, unnötige Kanten oder Vertiefungen an der Maschine. Der Reinigungsablauf verläuft automatisch und mit nur wenigen Handgriffen. Der Status des Reinigungsablaufes und die verbleibende Reinigungszeit werden auf dem Display während der gesamten Reinigung angezeigt. Die kaffee-seitige Reinigung dauert ca. acht Minuten. Die Reinigung der Brüheinheit ist einfach und schnell in der Handhabung und kann ohne spezielle Kenntnisse vorgenommen werden. Nach Öffnung der Servicetür wird die Brüheinheit mit nur zwei Handgriffen entnommen und unter warmem Wasser abgespült. Anschliessend kann die Brüheinheit bereits wieder in die Maschine eingesetzt werden. Das Milchsystem muss nach spätestens 24 h mit der automatischen Reinigung gereinigt werden, damit die Hygienestandards und Vorschriften eingehalten werden können. Eine Milchreinigung dauert ca. 20 Minuten, wobei der Benutzer zu Beginn und am Ende des Reinigungsablaufes jeweils den Milchrespektiv den Reinigungsbehälter einsetzt.

### Vorteile im Überblick

- Schweizer Qualität
- Höchste Milchschaumqualität in ihrer Kategorie – heiss und kalt
- Intuitive Bedienung
- Optimal für den Selbstbedienungsbereich
- High-end Kaffeefullautomat mit innovativen Feinessen
- Premium-Kaffeequalität Tasse für Tasse
- Energieeffiziente Heiztechnologie
- Wartungsintervalle: 40'000 Brühzyklen oder 3 Jahre (kaffeeseitig) bzw. 20'000 Bezüge (milchseitig)
- Grösste Bedienungsfläche (10 Zoll) in ihrer Klasse
- Einfache Wartung
- Zeitlos modernes Design
- Ressourcensparender Betrieb
- ThermoplanConnect Telemetrie System mit Touchless (berührungslose) Bestellung
- Schnittstelle für Zahlungsanbindung standardmässig vorhanden

### Zusätzliche Optionen

- Individuelle Lackierung in RAL- und 6 Premium-Farben
- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Optionaler Festwasser- und Abwasseranschluss, externer Abwassertank
- Tassenerkennung und weitere Sensorik für sämtliche Behälter möglich
- Abschliessbare Behälter (Bohnenbehälter, Wassertank, Satzschublade, Service-Tür)
- Wassertank-Betrieb
- Satzabwurf
- Externer Heisswasserauslauf

### Masse (B x T x H)

565 x 580 x 505 mm

### Gewicht

42 kg

### Höhe Kaffeeauslauf

172 mm (fix) und 85 mm (ausgeklappter Tassentisch)

### Bohnenbehälter

1.3 kg (einmühlig) oder je 750 g (zweimühlig)

### Wassertank

4 Liter

### Stromanschluss

220-240 VAC / 50-60 Hz / 2000-2350 W

### Wasseranschluss

3/8", Druck 2-4 bar / 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 erfolgen 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 vorliegen und das Leitungsende nicht im Wasser liegen.