

THE NEO WAY OF TASTE

Black&White|4 neo

AUSSCHREIBUNGSTEXT

Black&White4 neo CTS
nachfolgend BW4 neo CTS genannt

Hersteller Thermoplan AG, Weggis

Zubereitung Kaffeespezialitäten, Milchspezialitäten mit Dampfpflanze, Heisswasser, Ambient Water (In-Cup-Temperatur abhängig von gegebener Leitungswasser-Temperatur)

Kapazität/h 120 Espresso / 78 Kaffee / 65 Tee
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung



Kurzbeschreibung

Die BW4 neo CTS ist ein kompakter Kaffeevollautomat, der in konstanter Premium-Qualität Kaffeespezialitäten zubereitet. Mit der Dampfpflanze lässt sich beinahe jede Art von Milch zu einem Schaum auf Barista-Level aufschäumen, auch alternative, pflanzliche Milchsorten. 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 CTS 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. Die Dampfpflanze schäumt Milch und Milchalternativen zu einem Premium-Schaum und ermöglicht ein Barista-Erlebnis am Vollautomaten. Die BW4 neo CTS ist frei konfigurierbar und verschiedenste Sensoren für die Überwachung der Füllstände wie Frischwassertank, 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, 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. Die Reinigung der Dampfpflanze wird nach jedem Getränkebezug durch Autorinse sichergestellt, aussen kann die Lanze einfach mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Vorteile im Überblick

- Schweizer Qualität
- Intuitive Bedienung
- Dampfzange für das Aufschäumen von Milch und Milchalternativen
- Optimal für den Selbstbedienungsbereich
- High-end Kaffeefullautomat mit innovativen Feinheiten
- Premium-Kaffeequalität Tasse für Tasse
- Energieeffiziente Heiztechnologie
- Wartungsintervalle: 40'000 Brühzyklen oder 3 Jahre (kaffeeseitig)
- 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)

345 x 580 x 505 mm

Gewicht

25 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.