



Black&White|4c

Ett mästerverk i kompakt format

Den Schweiziska symbolen är inte bara en gimmick utan har faktiskt en betydelse.

Den får endast sättas på produkter där minst 75% av delarna producerats i Schweiz.

Varje komponent är speciellt utvecklad av Thermoplane ingenjörer och har högsta tänkbara kvalitet och precision. Det ger i sin tur ett kaffe i världsklass som serveras från en världsledande kaffemaskin med marknadens längsta livslängd.

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Black&White4c CTM2

Kompakt format

Troligtvis den mest kompakta helautomatiska kaffemaskinen på marknaden. BW4C RS (integrerad kyl) i standardutförande kommer med en inbyggd mjölk kyl och mäter endast 40 cm i bredd.

Frigör utrymme

Med en bredd på endast 23cm med fristående kyl är maskinen den smalaste som finns på marknaden av kaffemaskiner med hög kapacitet. För att enkelt frigöra utrymme på er serveringsyta kan ni välja BW4 CTM RU (fristående kyl) som ger er möjligheten att placera kylan under bänk. Flera maskiner kan enkelt dela på samma mjölk kyl. Välj själva storlek på kylan från 4 -18 L.



"Det är ett unikt ögonblick om och om igen, när en perfekt crema möter fint mjölkskum.
Ren kaffenjutning, kopp efter kopp!"



Black & White

När namnet berättar historien

Det finaste mjölkskummet möter perfekt kaffe

Krämig och jämn, finporerad och stabil: Det är såhär ett perfekt mjölkskum ska vara. Och det är precis vad Black&White4 compact levererar - helt enkelt med en knapptryckning. Den innovativa mjölktekniken är resultatet av årtionden av forskning och utveckling på Thermoplan, pionjär inom tillverkningen av mjölkskummare för professionell användning.

7 Års Livslängd

Med en beräknad livslängd på 7år så drabbas ni inte av oförväntade utgifter så länge underhåll och service sköts. Intervallerna är 30 000 koppar alternativt 1 år över hela livslängden vilket gör det enkelt att planera, med andra ord inga överaskningar. Detta tillsammans med Multerals rikstäckande serviceorganisation garanteras ni en säker drift.

Service - Unikt Modulssystem

BW4c CTM är utrustad med ett för marknaden unikt modulsystem utvecklat av Thermoplan. Modulerna kan kostnadseffektivt snabbt servas eller bytas ut för att minimera stilleståndstiden. Oavsett om det är en planerad underhållsservice eller akut service så blir driftstoppet minimalt.

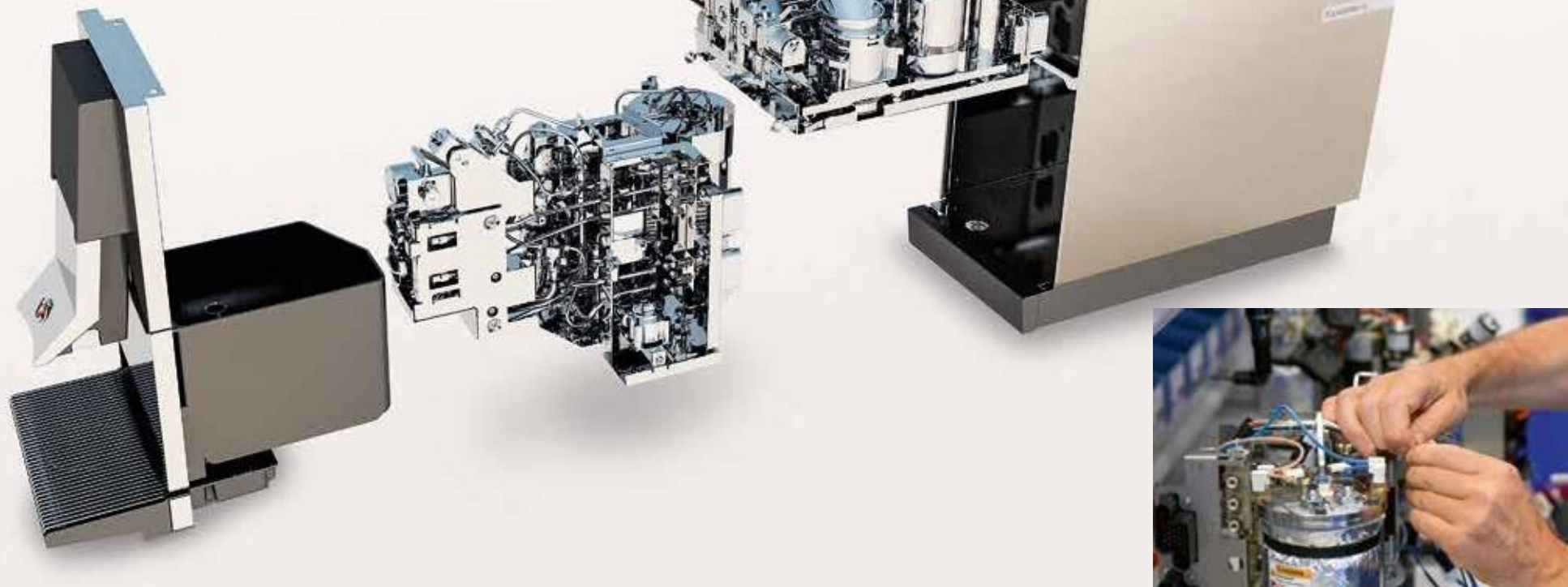
Tid är pengar låt inte maskinen stå still

Byta moduler? Vi talar om ett par minuter för våra tekniker som alltid har med sig nyrenoverade utbytesmoduler i sina fordon. Två moduler innehåller alla komponenter som behöver service. Vid service finns åtkomst till alla delar framifrån. Tekniker behöver ej arbeta runt om eller bakom maskinen.

Allt som kvarstår är att säkerställa ert kafferecept, ett enkelt uppdrag för våra utbildade tekniker.

KOPP EFTER KOPP, Livslängden imponerar

Flertal exempel finns i Sverige på kunder som serverat 800 000 – 1 000 000 koppar och fortsätter med samma maskin. Flertalet Thermoplanmaskiner är över 7 år och används fortsatt dag som natt





Ett knapptryck ifrån njutning

En avancerad och pålitlig maskin för professionell användning inom catering - restaurang- och handelssektorn med starkt fokus på användarvänlighet. Med en enkel knapptryckning väljer kunden sin dryck, inga krusiduller. En enkel överskådlig meny som ni som kund har full kontroll över.



Användarvänlighet och mångfald

Maskinen har en 7-tums robust LCD-färgpekskärm som kan programmeras för upp till 45 produkter



Black&White4 compact gör livet enkelt för dess användare. Det lättförståeliga operatörsgränssnittet möjliggör intuitiv, användarvänlig styrning av kaffemaskinen. Med vårt telemetrisystem "Thermoplan-Connect" kan registrerade data och information kommuniceras snabbt och enkelt.

Enkel & säker rengöring

Ett mycket lättanvänt automatiskt rengöringsprogram, som steg för steg ger dig instruktioner på skärmen. Rengöringsintervallen är förprogrammerade för att förenkla och säkerställa kvaliteten på dryckerna. Användningen av rengöringsnycklar med tabletter underlättar hantering och säkerställer exakt dosering av rengöringsmedel. Självklart certifierat i överensstämmelse med HACCP, HCV and NSF



Teknik och estetik
på högsta nivå





PRODUKTER

Urvalet är stort, exempelvis, kaffe, espresso, cappuccino, latte. Även mer speciella kaffedrycker som vanilj latte, macchiato, chococino eller espresso macchiato tack vare möjligheten att komplettera med en syrpenhet eller chokladbehållare. Patenterat perfekt mjölkskum av baristakvalité är sedan länge kännetecknen hos Thermoplan. Välj om ni vill serva varm eller kall mjölk till ert kaffe. Maskinen levereras alltid med 2 bönbehållare.



Sverige kan bli kallt, bjud på varm choklad



Ett absolut måste för chokladälskare. Med en knapptryckning levererar Black & White4 compact CTM P varm choklad som är perfekt med krämigt och finporigt mjölkskum. Som förväntat övertygar BW4c även entusiastiska kaffeexperter med sin höga kvalitet på dryckerna. Oavsett om det rör sig om espresso, cappuccino eller smaksatt latte macchiato, blir det enkelt att lyckas med dina kaffe-, mjölk- och chokladdrycker.



**God Jul, Glad Påsk, Halloween,
Black Friday eller till och med
trevlig midsommar.**

Det spelar ingen roll för det blir inte enklare.
Bjud på Julkaffe med Kardemumma eller
Kanel till Kanebullens dag kanske
Pumkin Spice med pepparkaka.
En varm choklad med Salty Caramel.
Sommarhetta! Använd det kalla
mjölkskummet för en svalkande dryck.
Med syrupenheten förenklas era kampanjer.
Vår kunniga personal hjälper gärna till.



Maskinen på bilden är "fullutrustad".
Kaffe, Mjölk, Choklad; Syrup - CTM PF RS



Njut av tystnaden

Black & White4 compact övertygar också med sin design. Tydlig form och högkvalitativa, omsorgsfullt utarbetade material som valts för kontinuerlig användning. Den robusta pekskärmen med härdat glas, rostfritt kromat chassi och de tysta kvarnarna är ingen slump.



Full flexibilitet för alla krav

Ni väljer maskin utifrån förbrukning och behov. Frigör enkelt serveringsyta genom att placera mjölkkylen under bänk. Samtliga maskinkonfigurationer kan fås som under table lösning.

Välj mjölkkyll efter behov och anpassa volymen efter kraven, er personal kommer att uppskatta det.

Flera maskiner kan enkelt dela på en kyl.



CTM Fristående kyl

Kapacitet/h*

180 espresso à 25 ml
120 kaffe à 120 ml
100 cappuccino à 150 ml
90 te à 300 ml

Bönbehållare 1 kg

Anslutning

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /
2700 – 3100 W / 12 A

Mått

228 x 600 x 646 mm (B/D/H)

Vikt 40 kg



CTM RS Integrerad kyl

Kapacitet/h*

180 espresso à 25 ml
120 kaffe à 120 ml
100 cappuccino à 150 ml
90 te à 300 ml

Kylskåp 4 liter

Bönbehållare 1 kg

Anslutning

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz / 2750 –
3150 W / 12,75 A

Mått 398 x 600 x 646 mm (B/D/H)

Vikt 56 kg



CTM Choklad med integrerad kyl

Kapacitet/h*

180 espresso à 25 ml
120 kaffe à 120 ml
100 cappuccino à 150 ml
90 te à 300 ml
80 chocodrycker

Kylskåp 4 liter

Bönbehållare 1 kg **Pulverbehållare** 2 kg

Anslutning

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz / 2750 – 3150 W / 12,75 A

Mått 490 x 600 x 646 mm (B/D/H) **Vikt** 68 kg



CTM Syrup med integrerad kyl

Kapacitet/h*

180 espresso à 25 ml
120 kaffe à 120 ml
100 cappuccino à 150 ml
90 te à 300 ml

Kylskåp 4 liter

Bönbehållare 1 kg **Sirap** 1 – 4 Flaskor

Anslutning

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz / 2750 – 3150 W / 12,75 A

Mått 568 x 600 x 646 mm (B/D/H)

Vikt 66 kg

**Tekniker med gedigen kunskap
om kaffe med starka referenser
som gärna utbildar er personal**



Kompetens och entusiasm

Vi skäms inte över att berätta, våra tekniker brinner för sitt arbete. Med lång erfarenhet av branschen och en gedigen kunskap om kaffe säkerställer de att kaffet och servicen håller den kvalité som krävs för branschen. Personalens erfarenhet och kunskap är eftertraktad på marknaden och vi är rädda om dom.