

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Black&White|4

Przełomowy ekspres do kawy
dla klientów o wysokich standardach



Szwajcarska jakość

Ponad jedna piąta wszystkich pracowników firmy pracuje nad nowymi rozwiązaniami w specjalnie utworzonym na ten cel centrum innowacji.

Innowacyjny system spieniania mleka



Forma i funkcjonalność

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o intensywnym i długotrwałym użytkowaniu w sektorze profesjonalnej gastronomii i restauracji.

Innowacja i profesjonalizm

Szukasz najlepszego ekspresu do kawy? Odkryj Black & White4 marki Thermoplan. Nasze ekspresy są używane wszędzie tam, gdzie wymagana jest wyjątkowa jakość w połączeniu z wydajnością i innowacją. Dzięki bogactwu konfiguracji z pewnością dokonasz odpowiedniego wyboru.



Wyjątkowa kawa



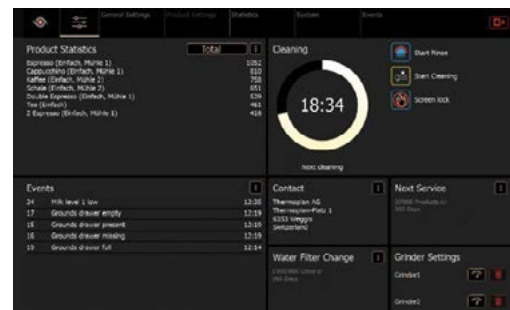
Rezultaty
przekroczą
twoje
oczekiwania.



Doskonałość w filizance kawy

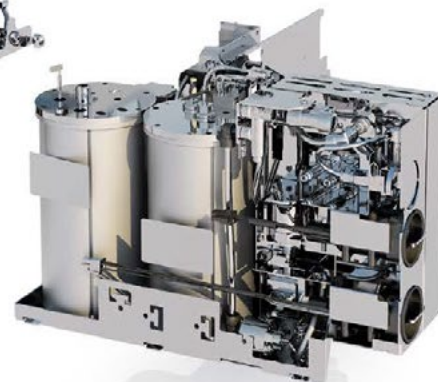
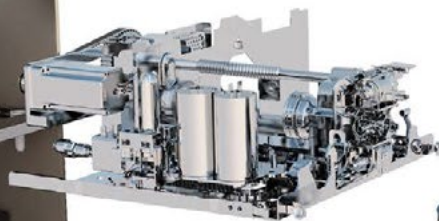
Technologia Intelligent Shot Quality w ekspresach
Black & White4 zapewnia najwyższy poziom
powtarzalności.

Intuicyjna obsługa





Moduły mogą być
szybko wymieniane
podczas wizyty
serwisowej.



Jeden ekspres –
dwa moduły

Unikalna budowa modułowa

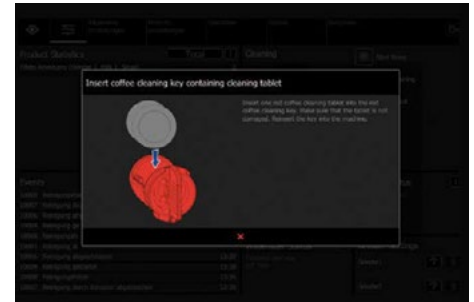
Black & White4 wyróżnia się budową modułową czwartej generacji. Wszystkie podstawowe funkcje są połączone w dwóch modułach maszyny: mechanicznym i hydraulicznym. Oznacza to redukcję czasu przestoju do absolutnego minimum - jest to kluczową zaletą w branży gastronomicznej i restauracyjnej!



Czyszczenie



Higiena, bezpieczeństwo i prostota są kluczowe przy czyszczeniu i serwisowaniu ekspresu do kawy.



Dzięki zaawansowanej technologii, czyszczenie urządzenia jest szybkie i łatwe.

ThermoplanConnect

Technologia ThermoplanConnect pozwala komunikować się z urządzeniem. Nasz nowy system telemetrii pozwala na kontrolę działania ekspresu w dowolnym momencie.

Telemetria pozwala również na dostęp do urządzenia. Na przykład, korzystając z rozwiązania „w chmurze”, możesz zmieniać receptury napojów - na pojedynczym urządzeniu lub w całej sieci jednocześnie. Wszystkie istotne informacje o twoim ekspresie do kawy są dostępne online.



Thermoplan
Connect
kontrola
z dowolnego
miejsca.



W pełni dostosowana
konfiguracja





CTM

Hopper na kawę ziarnistą 1.7 kg

Zasilanie

1 faza

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /

5800 – 7100 W / 32 A

3 fazy

380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz /

5800 – 7100 W / 3 3 16 A

Wymiary 320x600x645 mm (Sz/G/W)

Waga 60 kg



CTM RL

Lodówka 9 l

Hopper na kawę ziarnistą 1.7 kg

Zasilanie

1 faza

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /

5800 – 7100 W / 32 A

3 fazy

380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz /

5800 – 7100 W / 3 3 16 A

Wymiary 600x600x645 mm (Sz/G/W)

Waga 80 kg



CTM P

Hopper na kawę ziarnistą 1.7 kg

Hopper na proszek instant 2 kg

Zasilanie

1 faza

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /

5800 – 7100 W / 32 A

3 fazy

380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz /

5800 – 7100 W / 3 3 16 A

Wymiary 412x600x645 mm (Sz/G/W)

Waga 70 kg



CTM P RL

Lodówka 9 l

Hopper na kawę ziarnistą 1.7 kg

Hopper na proszek instant 2 kg

Zasilanie

1 faza

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /

5800 – 7100 W / 32 A

3 fazy

380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz /

5800 – 7100 W / 3 3 16 A

Wymiary 692x600x645 mm (Sz/G/W)

Waga 90 kg

CTM	Kawa, gorąca woda, mleko
RL	Lodówka (zintegrowana z ekspresem, pojemność 9 litrów schłodzonego mleka)
F	Moduł na syropy smakowe (do 4 butelek z syropami)
P	Moduł czekolady (forma produktu: instant)
CH	Podgrzewacz filiżanek



CTM F

Hopper na kawę ziarnistą 1.7 kg
Syrupy 1 – 4

Zasilanie

1 faza
220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /
5800 – 7100 W / 32 A

3 fazy
380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz /
5800 – 7100 W / 3 3 16 A

Wymiary 488x600x645 mm (Sz/G/W)

Waga 70 kg



CTM F RL

Lodówka 9 l
Hopper na kawę ziarnistą 1.7 kg
Syrupy 1 – 4

Zasilanie

1 faza
220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /
5800 – 7100 W / 32 A

3 fazy
380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz /
5800 – 7100 W / 3 3 16 A

Wymiary 768x600x645 mm (Sz/G/W)

Waga 90 kg



CTM PF

Hopper na kawę ziarnistą 1.7 kg
Hopper na proszek instant 2 kg
Syrupy 1 – 4

Zasilanie

1 faza
220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /
5800 – 7100 W / 32 A

3 fazy
380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz /
5800 – 7100 W / 3 3 16 A

Wymiary 580x600x645 mm (Sz/G/W)

Waga 80 kg



CTM PF RL

Lodówka 9 l
Hopper na kawę ziarnistą 1.7 kg
Hopper na proszek instant 2 kg
Syrupy 1 – 4

Zasilanie

1 faza
220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /
5800 – 7100 W / 32 A

3 fazy
380 – 415 VAC / 50 – 60 Hz /
5800 – 7100 W / 3 3 16 A

Wymiary 860x600x645 mm (Sz/G/W)

Waga 105 kg

CH Cup Heater

Pojemność:

100 do 150 filiżanek

Zasilanie

230 V / 50 – 60 Hz / 100 W / 0.5 A

Wymiary 246x490x483 mm (Sz/G/W)

Waga 19 kg



Najważniejsze cechy

- Wydajny, wszechstronny ekspres do kawy
- Innowacyjna technologia spieniania mleka
- Idealnie zaprojektowany system modułowy
- System telemetryczny ThermoplanConnect
- Łatwe i szybkie czyszczenia



Firma Thermoplan jest znana na całym świecie.

Thermoplan rozwija się i produkuje ekspresy do kawy typu bean-to-cup w myśl najwyższej szwajcarskiej jakości. Ta rodzinna firma działa na skalę międzynarodową i obsługuje klientów w 75 krajach. W siedzibie firmy w Weggis w Szwajcarii (kanton Lucerna) zatrudnionych jest około 320 osób. Międzynarodowa sieć Thermoplan obejmuje ponad 200 certyfikowanych partnerów dystrybucyjnych i serwisowych



Thermoplan
reprezentowany jest
w 75 krajach
na całym świecie.

Szwajcarska precyzja

Znak jakości „Made in Switzerland” to zobowiązanie. Około 80 procent komponentów jest wytwarzanych właśnie w Szwajcarii.





thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Szwajcaria

Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1
CH-6353 Weggis
P +41 41 392 12 00
thermoplan@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch

Niemcy

Thermoplan Deutschland GmbH
Altriper Straße 1 D-68766 Hockenheim
P +49 6205 280 620
F +49 6205 280 6210
info@thermoplan.eu
www.thermoplan.eu

Austria

Thermoplan Austria GmbH
Dorfstrasse 43
A-6072 Lans
P +43 512 378 379
F +43 512 378 379 20
buero@thermoplan.at
www.thermoplan.at

Twój dystrybutor

Polska

Koree Sp. z o.o. ul. Kręta 34a
05-850 Ożarów Mazowiecki P
+48 22 755 65 75
koree@koree.pl www.koree.pl