



thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Black&White|4 CTS

Die zukunftsweisende Dampfösung von Thermoplan

Black&White|4

Black&White|4 CTS



WHY BW4 CTS?

- Easy to use – Für untrainierte und professionelle Baristi
 - Jeder kann perfekten Milchschaum herstellen
 - Intuitives Bedienerlebnis dank interaktivem User Interface
- Aufschäumen zahlreicher Milchalternativen auf Knopfdruck
- Traditionelles Siebträger Feeling
 - Möglichkeit für manuelles Aufschäumen für Profi-Baristas



Wieso BW4 CTS?



Einfachheit in der Bedienung für jedermann



Perfekte Milchschaumqualität
unabhängig von Füllmenge des Pitcher



Maximale Flexibilität



SELLING POINTS

Benefits

- Prozesssicherheit
- Perfekte Milchschaumqualität
- Keine Barista-Skills erforderlich
- Fokus auf Gast und Latte Art
- Siebträger-Feeling mit angenehmer Geräuschkulisse
- Keine Cross-Kontamination
- Milchkonsistenz und Temperaturkontrolle für perfekten Milchschaum

Performance

- Speed of Service: paralleler Kaffee- und Dampfbezug
- Effizientes Boilersystem
- Attraktiver Platzbedarf für jedes Segment
- High-Performance: Tagesbedarf bis zu 350 Dampfprodukte

Usability

- Simple Handhabung, für Laien und Profis
- Einfacher Zugriff auf endlose Milchgetränke und –variationen
- Traditionelle Bedienelemente mittels Hebel und Tasten



ÜBERSICHT CTS





Espresso 240 Tassen

25 ml zwei Getränke parallel ~ 20 s Auslaufzeit 15 g

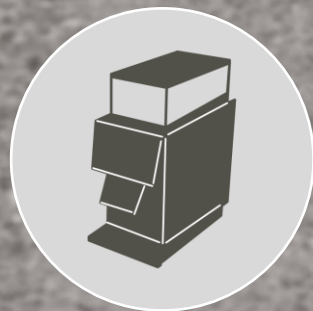
Kaffee 200 Tassen

120 ml zwei Getränke parallel ~ 30 s Auslaufzeit 15 g

Dampfprodukte 120

Referenz Temperaturanstieg von 4° zu 70 °C

Zwei Boiler mit 2.7 kW



Verkaufspreis CH:

BW4 CTS1 ~ CHF 15'200

Stromversorgung:

380-415 VAC / 50-60 Hz

7000 W / 32 A / 1-P

7000 W / 16 A / 3-P



EVA & DIN

Energy		Vending machine
Manufacturer	Thermoplan AG	◀A
More efficient		
A++		◀A
A+		
A		
B		
C		
D		
E		
F		
G		
Less efficient		
Total energy consumption		188 wh/L
Measured at		50 L/24h
~ no. of cups in ml		338 cups of 148 ml
Energy consumption in Idle Mode:		2538 wh/24h

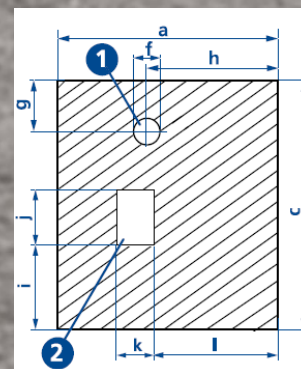




H:646mm

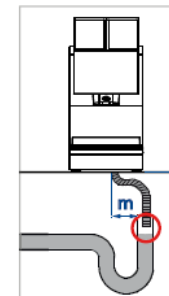
T:600mm

B :412mm



Abfluss

- **m:** Abstand Maschine zu Abfluss < 1000 m / 39.37 in.
- Abwasserleitung (Schlauch) nicht durchhängend.
- Kein Gegendruck in der Wasserleitung.
- Leitungsende nicht im Wasser.



Maschinenparameter			Wasseranschlusswerte	
Anschluss / Leistung CE	Maschine mit einer Phase:	220-240 VAC / 50-60 Hz 5800-7100 W / 32 A	Wasseranschluss	3/8"
	Maschine mit drei Phasen	380-415 VAC / 50-60 Hz 5800-7100 W / 3 x16 A	Dynamischer Wasserdruck	2-4 bar 29-58 psi
Anschluss / Leistung USA/CA		208 VAC / 60 Hz 5700 W / 27 A	Wasserboilerdruck	11.7 bar 169.6 psi
			Dampfboilerdruck	2.6 bar 37.7 psi
Höhe Auslauf	85-172 mm (manuell) / 100-190 mm (autom.) 3.34-6.77 in (manuell) / 3.93-7.48 in (autom.)		Chlor	Kein
			TDS	70-200 ppm
Gewicht	67 kg / 147.71 lbs		Gesamthärte	5-8 °dH / 8-14 °fH
			pH	6.8-7.4
			Alkalinität	<100 ppm
			Eisen	<0.25 ppm

1 Ausschnitt für Wasser-/Milcheingang und Wasserablauf.
Auch für Netzkabel möglich.

2 Ausschnitt für Satzabwurf

a	412 mm / 16.22 in	c	600 mm / 23.62 in	f	70 mm / 2.75 in	i	213 mm / 8.38 in
b1	CE: 646 mm / 25.43 in (Füße: 57 mm / 2.24 in) oder optional 676 mm / 26.61 in (Füße: 87 mm / 3.42 in)	d	50 mm / 1.96 in	g	150 mm / 5.9 in	j	106 mm / 4.17 in
b2	USA/CA: 676 mm / 26.61 in (Füße: 87 mm / 3.42 in)	e	350 mm / 13.77 in	h	252 mm / 9.92 in	k	63 mm / 2.48 in
						l	238 mm / 9.37 in





H:646mm

T:600mm

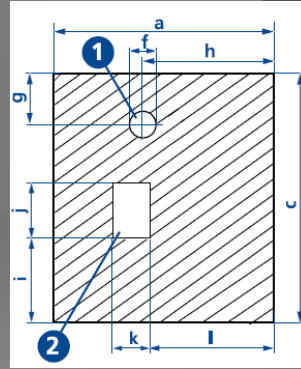
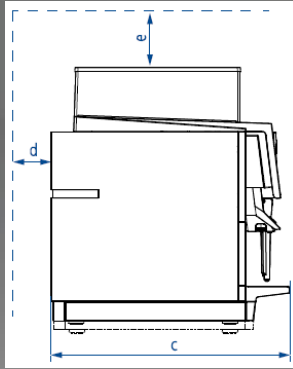
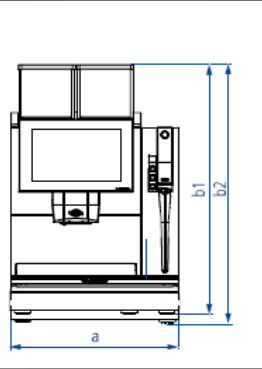
B :412mm

Optionen:

- 2. Mühle
- Automatischer Auslauf
- Bohnenerkennung
- RAL Farben
- Abwassererkennung
- Satzabwurf
- Fussabdeckung
- Hohe Füße
- ThermoplanConnect



CUTSHEET



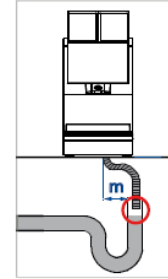
1 Ausschnitt für Wasser-/Milcheingang und Wasserablauf.
Auch für Netzkabel möglich.

2 Ausschnitt für Satzabwurf

a 412 mm / 16,22 in	c 600 mm / 23,62 in	f 70 mm / 2,75 in	i 213 mm / 8,38 in
b1 CE: 646 mm / 25,43 in (Füsse: 57 mm / 2,24 in) oder optional 676 mm / 26,61 in (Füsse: 87 mm / 3,42 in)	d 50 mm / 1,96 in	g 150 mm / 5,9 in	j 106 mm / 4,17 in
b2 USA/CA: 676 mm / 26,61 in (Füsse: 87 mm / 3,42 in)	e 350 mm / 13,77 in	h 252 mm / 9,92 in	k 63 mm / 2,48 in
			l 238 mm / 9,37 in

Abfluss

- **m**: Abstand Maschine zu Abfluss
< 1000 m / 39,37 in.
- Abwasserleitung (Schlauch) nicht durchhängend.
- Kein Gegendruck in der Wasserleitung.
- Leitungsende nicht im Wasser.



Maschinenparameter			Wasseranschlusswerte	
Anschluss / Leistung CE	Maschine mit einer Phase:	220-240 VAC / 50-60 Hz 5800-7100 W / 32 A	Wasseranschluss	3/8"
	Maschine mit drei Phasen	380-415 VAC / 50-60 Hz 5800-7100 W / 3 x16 A	Dynamischer Wasserdruck	2-4 bar 29-58 psi
Anschluss / Leistung USA/CA		208 VAC / 60 Hz 5700 W / 27 A	Wasserboilerdruck	11.7 bar 169.6 psi
			Dampfboilerdruck	2.6 bar 37.7 psi
Höhe Auslauf	85-172 mm (manuell) / 100-190 mm (autom.) 3.34-6.77 in (manuell) / 3.93-7.48 in (autom.)		Chlor	Kein
Gewicht	67 kg / 147.71 lbs		TDS	70-200 ppm
			Gesamthärte	5-8 °dH / 8-14 °fH
			pH	6.8-7.4
			Alkalinität	<100 ppm
			Eisen	<0.25 ppm



ZIELSEGMENTE



Quickservice Restaurants



Restaurants und Bäckereien



Kaffeehausketten





CUSTOMER SUCCESS STORY



«Als Besitzer eines Cafés war ich auf der Suche nach einer Lösung, um meinen Gästen den perfekten Milchschaum bieten zu können. Die Black&White4 CTS war für mich und meinen Betrieb ein Game Changer! Auf Knopfdruck gelingt meinem Personal nun exzellenter Milchschaum, unabhängig davon, wie viel Barista-Erfahrung jeder von uns mitbringt. Diese Maschine hat definitiv die Qualität unserer Getränke gesteigert, die Beliebtheit des Cafés erhöht und hat sich daher als eine äusserst wertvolle Investition erwiesen.»



thermoplan

08:00

BEDIENUNG



Tea



Coffee



Espresso



Double Espresso

Flat White Foam

Cappuccino Foam

Dry Cappuccino
Foam

Steam Settings

Produkt Information

AutoSteam Einstellung

Black&White|4

Purge

AutoSteam

AirSteam®



HANDLING

Purge

Diese Funktion wird hauptsächlich zur **Reinigung der Dampfanlage** vor und nach dem Aufschäumen verwendet..



HANDLING

AutoSteam

Auto Steam wird zum **konventionellen Aufschäumen** verwendet. Hier dosiert der Barista die Luftmenge selbständig auf die gewünschte Schaumqualität durch die Zieh- & Rollphase. Ein **Temperatursensor unterstützt** den Barista dabei, die Zieltemperatur mit **Genauigkeit** für jedes einzelne Produkt zu erreichen.



thermoplan

07:04
⚙️

GUI HANDLING



Tea



Coffee



Espresso



Double Espresso

Flat White Foam

Cappuccino Foam

Oat

Steam Settings



AutoSteam Einstellungen

Black&White|4

AutoSteam



thermoplan

07:04



95 °C

max

Dampfdruck



Tea



Coffee



Espresso



Double Espresso

Stage 6

63 °C

55 °C



min



Temperatur Einstellung



Black&White|4



HANDLING

AirSteam®

AirSteam® ist das vollautomatische Aufschäumen mit Dampf auf die gewünschte Milchschaumqualität (Temperatur & Schaummenge). Ein Temperatursensor kontrolliert die Zieltemperatur und regelt die Zugabe von Luft & Dampf, was zur **gewünschten Milchschaumqualität** führt.



thermoplan

07:04
⏮
⏪
⏩
⏭



Tea



Coffee



Espresso



Double Espresso

Flat White Foam

Cappuccino Foam

Oat

Steam Settings



Übersicht Belegung Knöpfe

Black&White|4

AirSteam® Knöpfe



thermoplan

07:04
⚙️

Oat



Almond

Oat

Almond wet

Oat wet



Tea



Coffee



Espresso



Double Espresso



Black&White|4



thermoplan

07:04
⚙️



Tea



Coffee



Espresso



Double Espresso

Oat



Almond

Oat

Almond wet

Oat wet



Black&White|4



thermoplan

07:04
⏮
⏪
⏩
⏭



Tea



Coffee



Espresso



Double Espresso

Flat White Foam



Cappuccino Foam



Almond



Steam Settings



Black&White|4





General Settings

Product Settings

Statistics

System

Events



< Edit Products

Adjustments

Steam Parameters



Almond

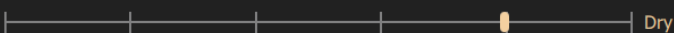


Foam Temperature

63 °C

Foam Quality

Wet



Dry

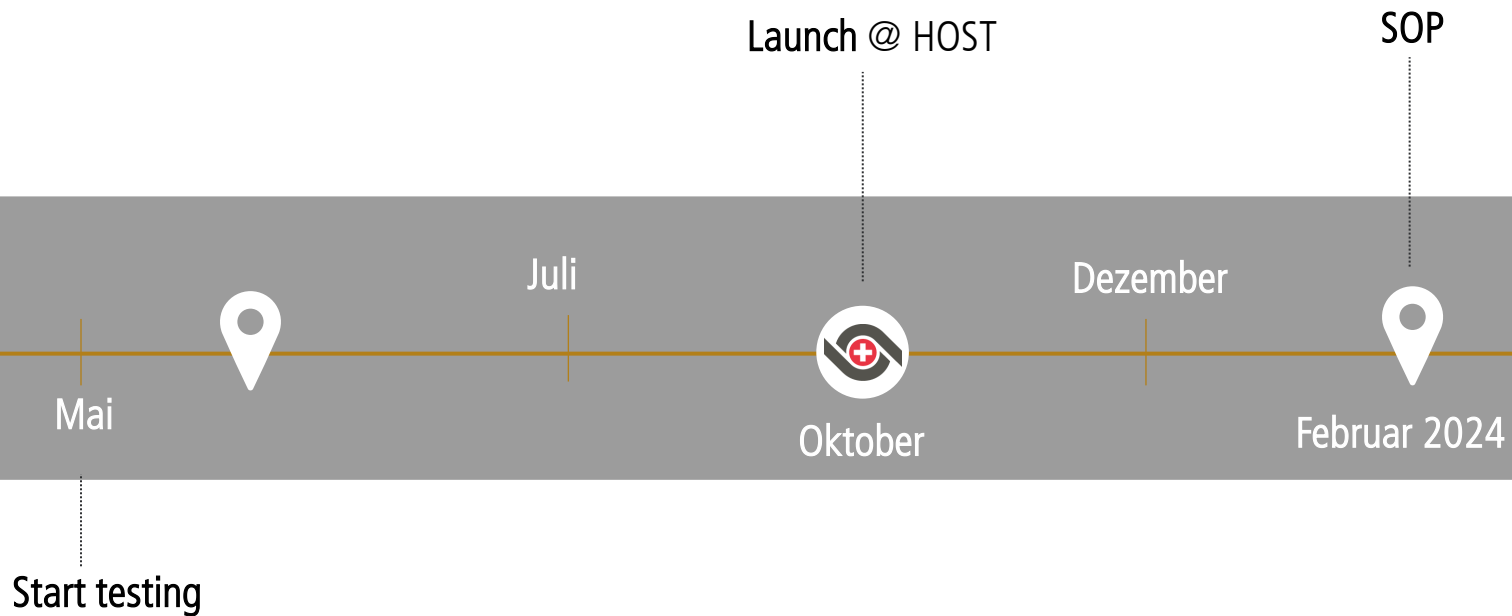


Test Product

Black&White|4



ROADMAP



MARKETING PAKET

[Bilder](#)

[Videos](#)

[Verkaufsdokument](#)

[Marketing-Broschüre](#)

[Flyer](#)

[CAD Daten](#)

[Datenblätter](#)

[Ausschreibungstext](#)

[Ordersheet](#)

Socialmedia Posts

Präsentation

Preisliste

Versand nach der Präsentation



Danke

