

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Il nostro capolavoro
in formato compatto



Black&White4 compact:
funzionalità
su una superficie minima





Vantaggi convincenti in un unico pacchetto

- macchina da caffè compatta
larga solo 228 mm
- costruzione modulare
- sistema potenziato per il latte
- sistema di telemetria integrato
- versatilità d'impiego
- facile da usare per l'utente
- risparmio delle risorse
- design unico
- efficiente sistema di pulizia "tablet
cleaning circuit" (certificato HACCP/HCV)



Una schiuma di latte finissima incontra un caffè perfetto



Il collaudato sistema per
il latte di Thermoplan
prepara una schiuma
di latte unica, con una
consistenza mozzafiato.

Fluida e cremosa, finemente porosa e stabile: è così che una schiuma di latte perfetta deve essere. E Black&White4 compact ti offre precisamente questo, premendo semplicemente un pulsante. L'innovativa tecnologia per la schiumatura del latte è il risultato di decenni di ricerca e sviluppo da parte di Thermoplan, il pioniere nella produzione di ugelli per schiuma di latte ad uso professionale.

“Quando una crema perfetta
va ad accostarsi a una finissima schiuma di
latte, è sempre un momento unico.
È puro piacere del caffè!”



Black & White in un armonico duetto

Black&White4 compact riunisce quel che fa parte di un insieme e combina, in una composizione armonica, tutto il know-how in materia di caffè e di latte. Un latte alla temperatura perfetta e una schiuma perfettamente bilanciata trasformano rapidamente e facilmente un caffè aromatico in una raffinata specialità. Grazie a Black&White4 compact, le creazioni a base di latte e caffè hanno sempre riuscita assicurata e risultati di alta qualità.

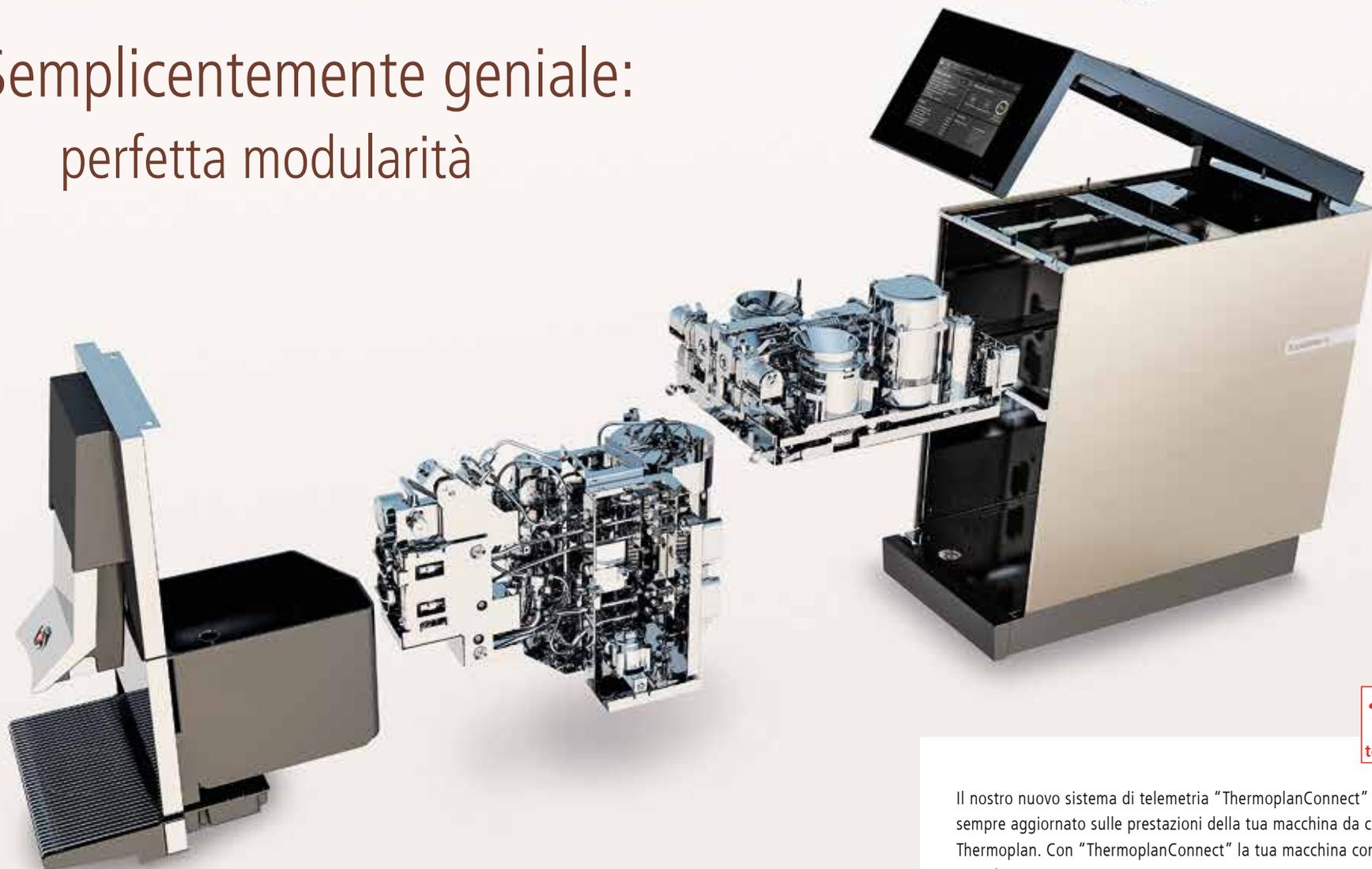


L'esclusivo sistema modulare di Black&White4 compact è un'innovazione di Thermoplan e consente tempi di inattività minimi.

Black&White4 compact è progettata in modo da poter facilmente e rapidamente scambiare i moduli macchina quando necessario. I tempi di inattività per lavori di manutenzione e riparazione risultano ridotti al minimo. Thermoplan è stata la prima azienda a lanciare questo sistema modulare. E da allora lo ha costantemente perfezionato.



Semplicemente geniale: perfetta modularità



Il nostro nuovo sistema di telemetria "ThermoplanConnect" ti tiene sempre aggiornato sulle prestazioni della tua macchina da caffè Thermoplan. Con "ThermoplanConnect" la tua macchina comunica con te e viceversa.

Attenzione per l'uomo e l'ambiente



Il nostro lavoro è caratterizzato dall'attenzione particolare che dimostriamo in campo ecologico, economico e sociale. L'uso responsabile delle risorse e il rispetto degli standard più elevati sono valori ovvi per Thermoplan. Questo vale sia per le persone che per i materiali utilizzati. Tale consapevolezza è parte della nostra cultura aziendale sostenibile – e quindi anche del nostro successo.



“Puoi fidarti ciecamente di una nostra Black&White4 compact. Dev’essere per via della qualità svizzera.”



Qualità svizzera
al 100%



Con Black&White4 compact, Thermoplan garantisce il piacere perfetto del caffè “made in Switzerland”. La promessa di un materiale e di una qualità di servizio eccezionali costituisce un elemento decisivo del nostro pacchetto di servizi.



Il capolavoro di un maestro

Ogni Black&White4 compact è un capolavoro. Il nostro staff di produzione lo garantisce con la sua etica del lavoro tutta svizzera. Forza innovativa, orgoglio professionale, senso di responsabilità, precisione ed entusiasmo incontrano un sapere artigianale. Presso i nostri moderni stabilimenti a Weggis (CH), per costruire una Black&White4 compact assembliamo con la massima cura componenti di pregiata qualità. Cosicché i nostri clienti possano trarne un piacere almeno equivalente a quello provato dai nostri dipendenti.





“Un caffè perfetto con la semplice pressione di un tasto: è questo che voglio!
In più, la mia Black&White4 compact è anche bella.”



Forma e funzionalità in perfetta armonia



Black&White4 compact spicca anche per il suo valore estetico. Convince il suo design pulito, così come anche l'elevata qualità di lavorazione dei materiali, appositamente progettati per un uso a lungo termine nella ristorazione professionale. Utili dettagli, come il robusto schermo tattile in vetro temperato, facilitano il funzionamento da parte dell'utente e supportano in modo ottimale le funzioni della macchina.

Funzionamento intuitivo



Black&White4 compact semplifica la vita agli utenti. L'interfaccia di facile comprensione consente una gestione intuitiva e piacevole. Grazie al sistema di telemetria integrato "ThermoplanConnect", i dati e le informazioni registrati possono essere all'occorrenza trasmessi in maniera facile e veloce.

Facile pulizia



Quando è ora di pulire una macchina da caffè, sicurezza e semplicità sono i requisiti più importanti. Black&White4 compact soddisfa tutti i criteri igienico-alimentari HACCP, l'acronimo inglese che indica il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (Hazard Analysis and Critical Control Points). Grazie a una sofisticata tecnologia, la macchina è tuttavia estremamente facile e veloce da pulire, un consistente vantaggio nella frenesia che regna quotidianamente negli ambienti della ristorazione.



“La Black&White4 compact è robusta, affidabile e facile da usare. E naturalmente prepara anche un ottimo caffè!”



Tecnica ed estetica
ai massimi livelli

Black&White|4c



Un vero lusso per gli amanti del cioccolato



Must assoluto per gli amanti del cioccolato, Black&White4 compact CTM P RS prepara, con la semplice pressione di un tasto, una deliziosa cioccolata calda guarnita con cremosa schiuma di latte finemente porosa. Ovviamente, con altrettanta professionalità la macchina prepara bevande di eccellente qualità anche per gli estimatori del caffè: che si tratti di espresso, cappuccino o latte macchiato al cioccolato, il risultato è garantito e qualsiasi bevanda al caffè, al latte e al cioccolato preparata ha un sapore eccezionale.





Tecnologia per schiuma di latte caldo e freddo

Grazie all'opzione per la schiumatura e l'erogazione di latte freddo, con Black&White4 compact basta un solo tasto per ampliare nel migliore dei modi la gamma di bevande offerte. Una tecnologia che convince anche in tazza.



Forma e funzionalità in perfetta armonia



In ufficio, nella lobby di un albergo, in una caffetteria o in un chiosco per caffè da asporto, Black&White4 compact CTM PF RS soddisfa tutti i requisiti. Le unità per il caffè in polvere, i gusti di sciroppo e il cioccolato in polvere consentono di personalizzare l'eccellente gusto delle specialità a base di latte e caffè.





I più raffinati amanti del caffè danno grande importanza alla qualità e alla massima personalizzazione delle bevande, a prescindere da dove si trovino a sorseggiarle. Un latte macchiato aromatizzato alla vaniglia, un ciococcino o un espresso macchiato possono essere facilmente creati con la semplice pressione di un pulsante e gustati ovunque.



A ciascuno la sua configurazione

La varietà delle combinazioni offerte da Black&White4 compact è sorprendente. La configurazione di base comprende un'unità caffè/tè/latte completabile su misura dal cliente. Sono disponibili opzioni frigorifero, un'unità polvere e aromi e uno scaldatazze. In questo modo, ogni cliente riceve una Black&White4 compact ottimizzata in base alle proprie esigenze.



CTM

Capacità / h*

180 espresso da 25 ml
120 caffè da 120 ml
100 cappuccino da 150 ml
90 tè da 300 ml

Contenitore chicchi caffè 1 kg

Collegamento

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

Dimensioni 228x600x646 mm (larg/prof/alt)

Peso 40 kg



CTM RS

Capacità / h*

180 espresso da 25 ml
120 caffè da 120 ml
100 cappuccino da 150 ml
90 tè da 300 ml

Frigorifero 4 litri

Contenitore chicchi caffè 1 kg

Collegamento

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

Dimensioni 398x600x646 mm (larg/prof/alt)

Peso 56 kg



CTM F

Capacità / h*

180 espresso da 25 ml
120 caffè da 120 ml
100 cappuccino da 150 ml
90 tè da 300 ml

Contenitore chicchi caffè 1 kg

Gusti sciroppo 1–4

Collegamento

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

Dimensioni 398x600x646 mm (larg/prof/alt)

Peso 50 kg



CTM F RS

Capacità / h*

180 espresso da 25 ml
120 caffè da 120 ml
100 cappuccino da 150 ml
90 tè da 300 ml

Frigorifero 4 litri

Contenitore chicchi caffè 1 kg

Gusti sciroppo 1–4

Collegamento

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

Dimensioni 568x600x646 mm (larg/prof/alt)

Peso 66 kg

CH

Capacità

Riscaldamento e stoccaggio
da 100 a 150 tazze

Collegamento

230 VAC / 50–60 Hz /
100 W / 0,5 A

Dimensioni 246 x 490 x 483 mm (larg/prof/alt)

Peso 19 kg



* La quantità dipende dalle dimensioni della tazza e dalle impostazioni della macchina
RS Frigorifero piccolo (unità di raffreddamento integrata per 4 litri di latte freddo)
F Unità aromi (cassetto fino a 4 gusti di sciroppo)
P Unità polvere (cioccolato in polvere adatto per i distributori)
CH Cup heater (scaldatazza)



CTM P

Capacità / h*

180 espresso da 25 ml
120 caffè da 120 ml
100 cappuccino da 150 ml
90 tè da 300 ml
80 bevande al cioccolato

Contenitore chicchi caffè 1 kg

Contenitore polvere 2 kg

Collegamento

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

Dimensioni 320 x 600 x 646 mm (larg/prof/alt)

Peso 52 kg



CTM P RS

Capacità / h*

180 espresso da 25 ml
120 caffè da 120 ml
100 cappuccino da 150 ml
90 tè da 300 ml
80 bevande al cioccolato

Frigorifero 4 litri

Contenitore chicchi caffè 1 kg

Contenitore polvere 2 kg

Collegamento

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

Dimensioni 490 x 600 x 646 mm (larg/prof/alt)

Peso 68 kg



CTM PF

Capacità / h*

180 espresso da 25 ml
120 caffè da 120 ml
100 cappuccino da 150 ml
90 tè da 300 ml
80 bevande al cioccolato

Contenitore chicchi caffè 1 kg

Contenitore polvere 2 kg

Gusti sciroppo 1–4

Collegamento

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

Dimensioni 490 x 600 x 646 mm (larg/prof/alt)

Peso 62 kg



CTM PF RS

Capacità / h*

180 espresso da 25 ml
120 caffè da 120 ml
100 cappuccino da 150 ml
90 tè da 300 ml
80 bevande al cioccolato

Frigorifero 4 litri

Contenitore chicchi caffè 1 kg

Contenitore polvere 2 kg

Gusti sciroppo 1–4

Collegamento

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

Dimensioni 660 x 600 x 646 mm (larg/prof/alt)

Peso 78 kg



Progettata con passione

Thermoplan è da sempre un motore di innovazione nella produzione di macchine da caffè professionali. La ricerca e lo sviluppo godono di una priorità altrettanto alta: circa un quinto della forza lavoro di Thermoplan è impegnato nell'elaborazione di inedite soluzioni alla costante ricerca del perfezionamento tecnologico. In combinazione con il lavoro di precisione svizzero, nascono così prodotti pionieristici che soddisfano le esigenze dei clienti e convincono il mercato.

Prodotta con
partecipazione



Thermoplan è uno dei leader del mercato mondiale nel segmento delle macchine da caffè completamente automatiche per il settore professionale. Questo dimostra l'elevato standard di qualità e l'affidabilità dei suoi prodotti. Nella sede di Weggis (CH), i dipendenti di Thermoplan sono fieri di garantire che ogni Black&White4 compact soddisfi i più alti standard, fedeli al motto "la tua sfida è la nostra passione!".

Di casa a Weggis,
di casa in tutto il mondo.



Thermoplan è presente in
75 Paesi
e rappresentata
in tutto il mondo.

Fin dalla sua fondazione nel 1974, Thermoplan è stata saldamente legata a Weggis, l'idilliaco villaggio ai piedi del maestoso Rigi nel cuore della Svizzera. Nel frattempo, è diventata un'azienda internazionale con filiali in Germania, Austria e Stati Uniti, ed è rappresentata in circa 75 Paesi in tutto il mondo. Siano essi vicini o lontani, piccoli o grandi, l'entusiasmo per i nostri clienti non cambia. Thermoplan dedica tutta la sua attenzione alle loro esigenze.

Prodotti svizzeri apprezzati in tutto il mondo

Thermoplan produce esclusivamente in Svizzera. Per una buona ragione, perché collaboratori qualificati e moderni impianti di produzione sono la base per la precisione, l'affidabilità e la massima qualità che i partner di Thermoplan conoscono e apprezzano. L'azienda coltiva questi valori chiave con grande dedizione in ogni area e ai massimi livelli: la croce svizzera su ogni prodotto Thermoplan è un impegno e un incentivo allo stesso tempo.



thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Svizzera

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

Germania

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

Austria

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

Il vostro rappresentante

GEHRIGGROUP
■ Professional Solutions

Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
CH-8152 Glattbrugg
T +41 43 211 56 56
F +41 43 211 56 99

Servizio assistenza
0800 22 77 77

Detergenti
0800 44 77 77

Gehrig Group SA
Avenue des Baumettes 3
CH-1020 Renens
T +41 21 631 90 60
F +41 21 631 90 79

Gehrig Group SA
Via al Fiume 1
CH-6929 Gravesano
T +41 91 600 16 10
F +41 91 600 16 11

info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch