

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Black&White|4

Un chef-d'œuvre innovateur
pour une clientèle exigeante



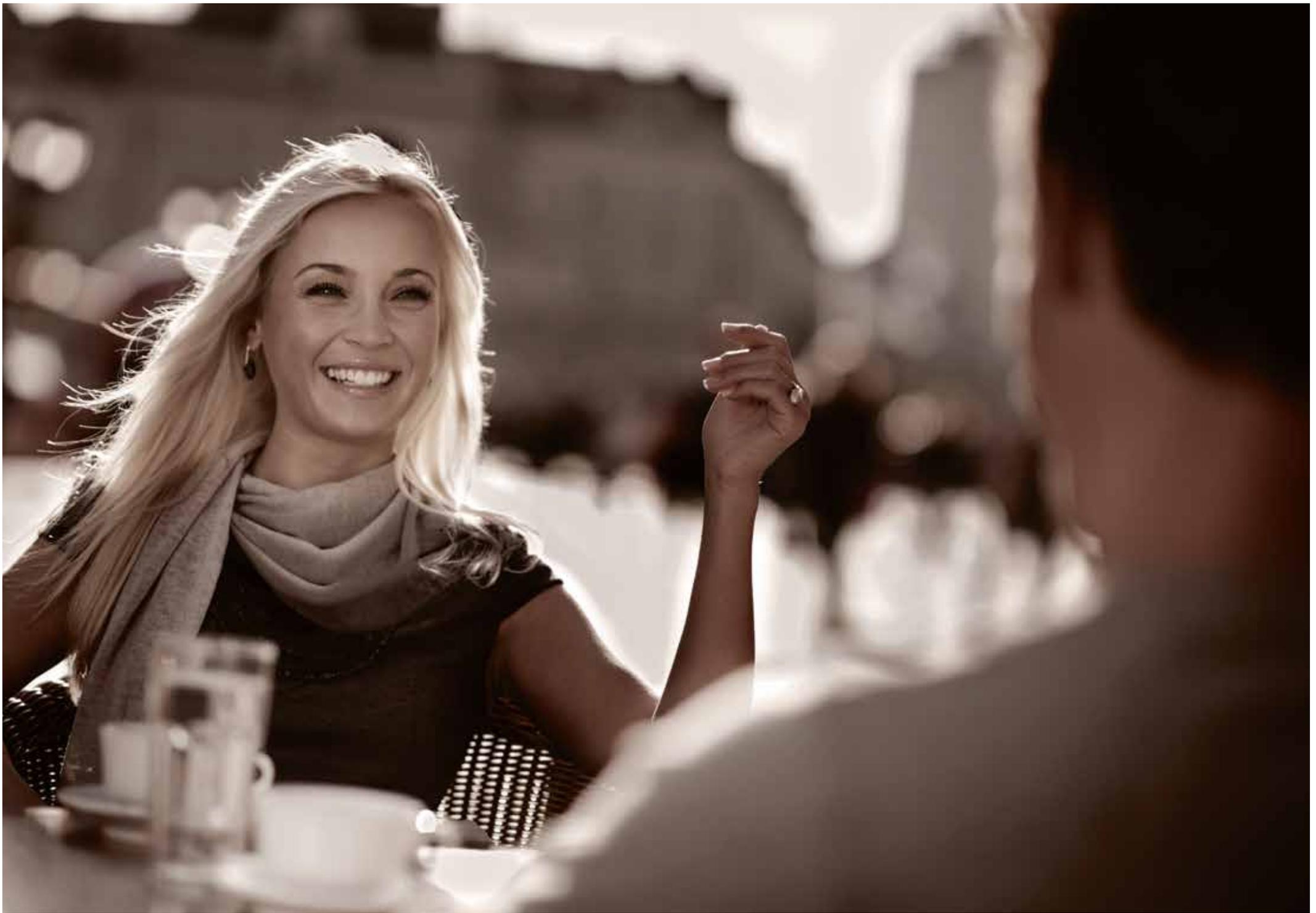
Technologie de pointe
pour une qualité parfaite dans votre tasse





Systeme de mousse de lait innovant
pour des moments exaltants





A close-up photograph of a coffee machine's bean hopper and chute. The hopper is filled with dark brown coffee beans. The chute is a dark, polished metal component that tapers to a point. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the beans and the metallic surfaces.

Modularité unique
pour encore plus de flexibilité





L'expert innovateur pour un usage exigeant

Vous cherchez une machine à café exceptionnelle? Découvrez Black&White4 de Thermoplan. Nos machines sont utilisées là où une qualité de produit exceptionnelle associée à des performances et une innovation est requise. Grâce aux différentes tailles de machines et aux configurations en libre choix, vous trouverez également chez Thermoplan la machine à café optimale.

Qualité suisse à l'état pur

Thermoplan a toujours été un pionnier en matière d'innovation dans le développement et la fabrication de machines à café automatiques professionnelles. Dans le centre d'innovation de l'entreprise, plus d'un cinquième de l'ensemble du personnel travaille sur des développements nouveaux et futurs. Associées au travail de précision suisse, sont ainsi créées des solutions novatrices «Made in Switzerland» qui séduisent le marché.



Forme & fonctionnalité dans la perfection

Black&White4 est une pionnière en matière de machine à café automatique. Elle impressionne par son design épuré et ses matériaux de grande qualité. Cette machine à café est conçue pour une utilisation continue intensive dans différents domaines de la restauration professionnelle. Des détails de conception bien pensés en facilitent l'utilisation et s'adaptent de manière optimale aux fonctions de la machine.



Le plaisir du café dans de nouvelles dimensions



Sortez du lot avec chacun
des produits.
Parce que pour la clientèle,
seul le meilleur
est assez bien.





L'excellence du café tasse après tasse

Quand il s'agit de qualité, vous et nous-mêmes ne faisons aucun compromis - dans aucun domaine et certainement pas avec le café. Notre machine à café supérieure vous convaincra du premier cappuccino du matin jusqu'au dernier espresso du soir. Grâce aux innovations technologiques, Black&White4 fait passer le plaisir du café à un niveau supérieur - l'excellence du café en matière de qualité de porte-filtre par simple pression sur un bouton. Soyez-en assuré, jour après jour.



Commande intuitive incluse



Black&White4 facilite la vie de ses utilisateurs. L'interface utilisateur facile à comprendre permet une manipulation intuitive et conviviale de la machine à café.



En outre, les messages d'état de la machine et les données enregistrées peuvent être consultés via une interface ou un support de données. Cela vous permet ainsi de garder une vue d'ensemble à tout moment et d'agir de manière proactive.



thermoplan

Innovations en matière de mousse de lait du leader mondial du marché



Enchantez vos
clients avec notre
**nouveauté
mondiale
LatteArtist.**

Latte Artist



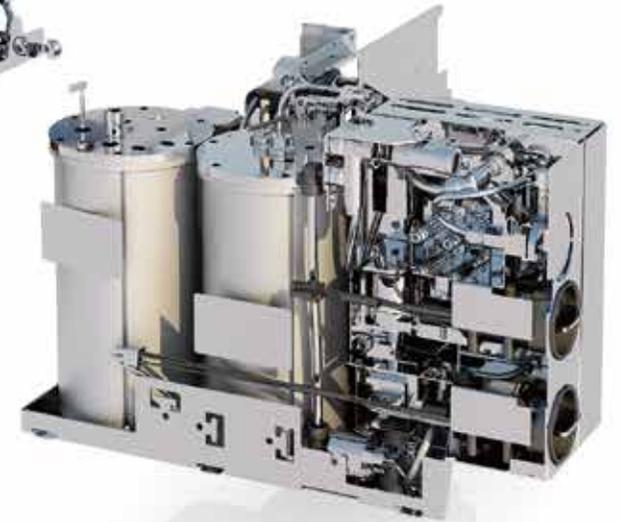
Il y a près de 30 ans, Thermoplan a lancé le premier système au monde de mousse de lait. Depuis lors, dans l'esprit de tous: «mousse de lait = Thermoplan». Thermoplan a été le pionnier et reste le leader de l'innovation dans la production automatique de mousse de lait de parfaite consistance.

Depuis les années 90, nous investissons continuellement dans le développement de la technologie pour la fabrication des mousses de lait et impressionnons toujours le marché mondial avec des produits innovants. La technologie de la fabrication de mousse de lait développée par Thermoplan et brevetée dans le monde entier a séduit des clients de 75 pays.

Grâce à sa dernière innovation, Thermoplan démontre une fois de plus son savoir-faire exceptionnel en matière de mousses de lait: LatteArtist évoque par simple pression d'un bouton le latte le plus apprécié des boissons au café. Un extra disponible pour la première fois grâce à Black&White4 et qui ravira vos clients!



Les deux modules
peuvent être échangés
lors du service entretien
**dans les
meilleurs délais.**



Une machine –
deux modules

Systeme modulaire unique

Entretien et maintenance simplifiés: Black&White4 séduit par son système modulaire de la quatrième génération. L'ensemble des fonctions de base sont regroupées sur seulement deux modules de la machine: mécanique et hydraulique. Les travaux de maintenance et d'entretien sont effectués exclusivement sur ces deux équipements, le châssis n'en fait pas partie. Ainsi, chaque appareil est rapidement à nouveau opérationnel et les temps d'arrêt sont réduits au strict minimum.

Un avantage décisif dans le quotidien trépidant de la restauration!



Nettoyage simplifié



Hygiène, sécurité et facilité sont les exigences les plus importantes lors du nettoyage et de l'entretien d'une machine à café automatique. Comme toutes les machines à café Thermoplan, Black&White4 répond également aux normes d'hygiène les plus strictes.



Grâce à une technologie bien pensée, la machine est cependant extrêmement facile et rapide à nettoyer. Les dernières technologies permettent une économie supplémentaire de temps et de ressources.







Thermoplan
Connect
permet un accès au
logiciel et au matériel
indépendamment
de l'emplacement.

ThermoplanConnect Intelligemment connecté



Grâce à ThermoplanConnect, votre machine communique avec vous, et vice versa. Notre nouveau système de télémétrie vous tient au courant à tout moment des performances de votre machine à café automatique Thermoplan. De plus, vous pouvez même accéder au matériel de votre Black&White4 via la télémétrie. Par exemple, l'adaptation ou la correction de recettes dans le broyeur peuvent être effectuées en simultané localement et à distance, via le Cloud sur des machines individuelles ou sur un parc entier. En un clic de souris, vous pouvez lire toutes les données importantes concernant votre machine à café, en ligne et en temps réel. Les valeurs mesurées sont affichées sous forme de graphiques clairs.

ThermoplanConnect vous offre une véritable valeur ajoutée:

Analyses pertinentes

- Identifier les pics de vente
- Prévoir les tendances
- Évaluer les offres saisonnières

Aperçu optimisé de la flotte

- Suivi et contrôle de la consommation et de la relation au produit
- Surveillance des activités marketing
- Affichage du statut réel de la machine

Planification des ressources optimisée

- Mobilisation optimisée des employés et du personnel de maintenance
- Gestion transparente des coûts

Chaîne logistique

- Adapter les commandes, les livraisons, et le stockage aux besoins attendus

Configurations selon les souhaits



Pour chaque utilisation, la parfaite machine Black&White4

Les fonctionnalités d'une machine Black&White4 sont librement configurables et peuvent donc être adaptées de manière optimale au mode et au lieu d'utilisation. Que ce soit dans les restaurants, les chaînes de restauration rapide, les stations-service ou les boulangeries ou bien dans le domaine des plats tout prêts, dans la restauration ou dans les grandes entreprises: grâce au concept de la machine flexible, vous trouverez également une solution parfaitement adaptée à vos besoins. Découvrez votre Black&White4!



TwinTower
Black&White4 CTM & CTM RL –
pour une puissance de débit optimisée



CTM

Bac à grains ~1,7 kg

Raccordement

1 phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 phases

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

Dim. 320 × 600 × 646 mm (L/P/H)

Poids 60 kg



CTM RL

Réfrigérateur 9 litres

Bac à grains ~1,7 kg

Raccordement

1 phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 phases

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

Dim. 600 × 600 × 646 mm (L/P/H)

Poids 80 kg



CTM P

Bac à grains ~1,7 kg

Bac à poudre 2 kg

Raccordement

1 phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 phases

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

Dim. 412 × 600 × 646 mm (L/P/H)

Poids 70 kg



CTM P RL

Réfrigérateur 9 litres

Bac à grains ~1,7 kg

Bac à poudre 2 kg

Raccordement

1 phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 phases

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

Dim. 692 × 600 × 646 mm (L/P/H)

Poids 90 kg

CH Cup Heater

Capacité

Réchauffement et stockage
de 100–150 tasses

Raccordement

230 VAC / 50–60 Hz /

100 W / 0.5 A

Dim. 246 × 490 × 483 mm (L/P/H)

Poids 19 kg





CTM F

Bac à grains ~1,7 kg
Arômes sirop 1-4

Raccordement

1 phase
220-240 VAC / 50-60 Hz / 16 A
220-240 VAC / 50-60 Hz / 32 A
3 phases
380-415 VAC / 50-60 Hz / 3 x 16 A

Dim. 488 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 70 kg



CTM F RL

Réfrigérateur 9 litres
Bac à grains ~1,7 kg
Arômes sirop 1-4

Raccordement

1 phase
220-240 VAC / 50-60 Hz / 16 A
220-240 VAC / 50-60 Hz / 32 A
3 phases
380-415 VAC / 50-60 Hz / 3 x 16 A

Dim. 768 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 90 kg



CTM PF

Bac à grains ~1,7 kg
Bac à poudre 2 kg
Arômes sirop 1-4

Raccordement

1 phase
220-240 VAC / 50-60 Hz / 16 A
220-240 VAC / 50-60 Hz / 32 A
3 phases
380-415 VAC / 50-60 Hz / 3 x 16 A

Dim. 580 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 80 kg



CTM PF RL

Réfrigérateur 9 litres
Bac à grains ~1,7 kg
Bac à poudre 2 kg
Arômes sirop 1-4

Raccordement

1 phase
220-240 VAC / 50-60 Hz / 16 A
220-240 VAC / 50-60 Hz / 32 A
3 phases
380-415 VAC / 50-60 Hz / 3 x 16 A

Dim. 860 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 105 kg

CTM & CTM RL* TwinTower

Réfrigérateur 9 litres
Bac à grains ~1,7 kg

Raccordement

1 phase
220-240 VAC / 50-60 Hz / 16 A
220-240 VAC / 50-60 Hz / 32 A
3 phases
380-415 VAC / 50-60 Hz / 3 x 16 A

Dim. 920 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 140 kg

*autres configurations possibles



Légende

| | |
|-----|---|
| CTM | Coffee Tea Milk (café, thé, lait) |
| RL | Réfrigérateur large (unité de refroidissement intégrée pour 9 litres de lait réfrigéré) |
| F | Flavour - Bac de saveurs (compartiment pour 4 arômes de sirop maximum) |
| P | Powder - Bac de poudre (pour poudre de distributeur automatique) |
| CH | Chauffe-tasse |

De nombreux avantages en multipack

- Polyvalente et puissante
- Excellente machine à café supérieure
- Technologie de fabrication de mousse de lait sophistiquée
- Modularité perfectionnée
- Système de télémétrie ThermoplanConnect avec communication à double sens
- Système de nettoyage optimisé pour les ressources
- Surface d'appui pour chaque domaine d'utilisation



Thermoplan – proche de chez vous, dans le monde entier

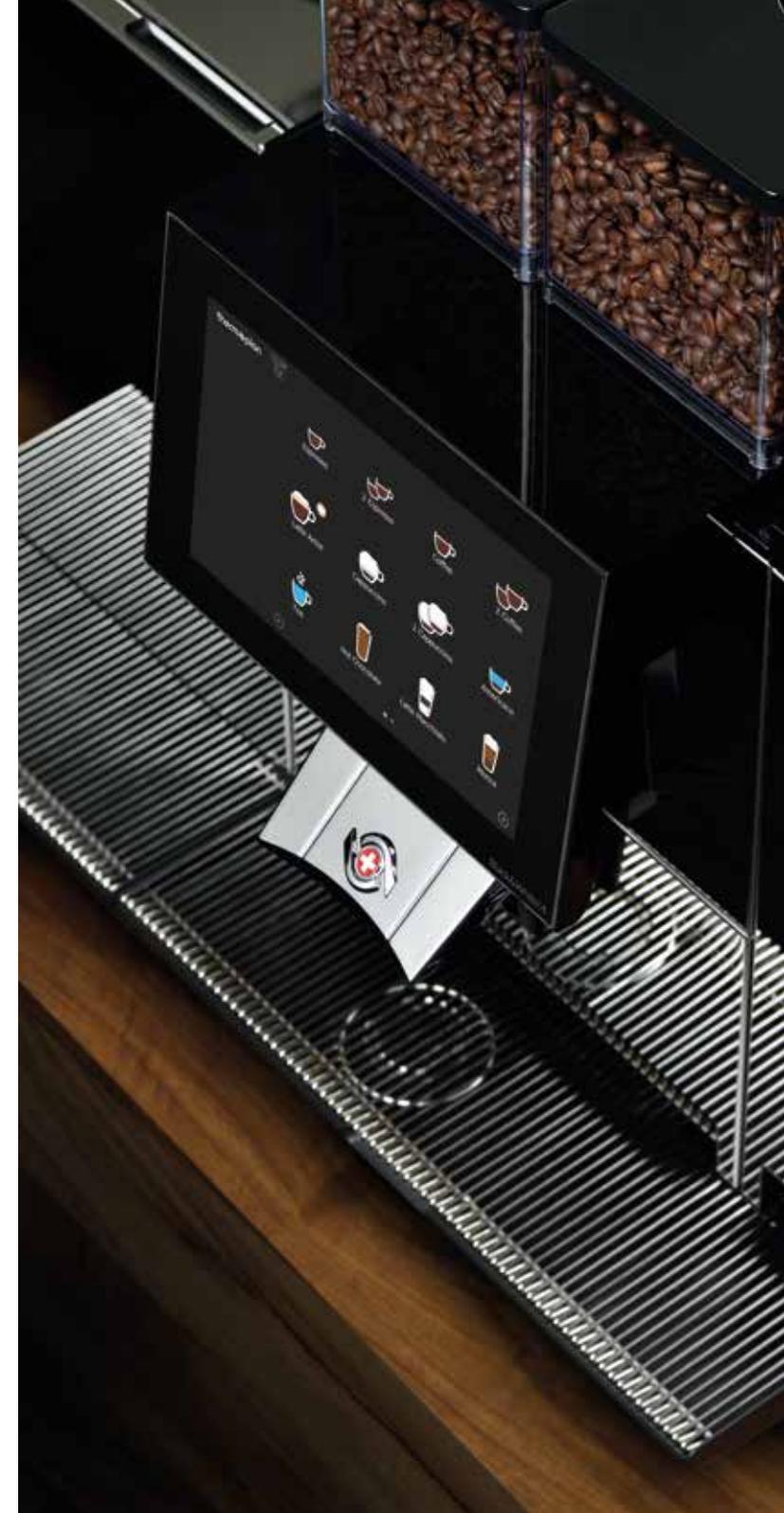


L'excellente prestation de service joue un rôle essentiel chez Thermoplan. Avec plus de 200 partenaires de vente et de service certifiés, nous consacrons toute notre attention aux besoins de nos clients du monde entier.

Nos partenaires de service sont bien plus qu'un canal de distribution: ils sont l'interlocuteur direct et local pour nos précieux clients et représentent ainsi le visage de Thermoplan dans le monde entier. Thermoplan est donc proche de vous dans le monde entier.

Vous avez des questions? Nous y répondons volontiers!

Demandes individuelles, questions techniques, exigences spécifiques du marché: Nous nous tenons volontiers à votre disposition afin de vous conseiller.





Un chef d'œuvre de main de maître

Chaque machine à café de la maison Thermoplan est un chef d'œuvre. Nos employés le garantissent par leur éthique de travail tout à fait suisse. La force d'innovation, la fierté professionnelle, le sens des responsabilités, la précision et l'enthousiasme se conjuguent au savoir-faire traditionnel. Nous avons toujours attaché une grande importance à la promotion de nos employés et au recrutement de spécialistes dans nos propres rangs. En tant qu'entreprise formatrice, nous investissons avec beaucoup d'engagement dans la formation d'une future génération de personnes qualifiées hautement professionnelles.



Protection de l'homme & l'environnement



Nos machines à café sont développées et fabriquées conformément aux directives nationales et internationales en matière de gestion de la qualité et dans le respect des aspects écologiques, économiques et sociaux. L'utilisation attentive et responsable des ressources est une évidence et renforce le succès de notre culture d'entreprise conçue de manière durable.

À la maison à Weggis,
à la maison partout dans le monde



Thermoplan est
représentée dans
75 pays
à travers le monde entier.

Thermoplan développe et produit des machines à café automatiques de la plus grande qualité suisse pour un usage professionnel dans la gastronomie et le commerce. L'entreprise familiale est présente dans le monde entier et fournit des clients dans 75 pays. Environ 320 collaborateurs travaillent au siège suisse à Weggis (canton de Lucerne). Plus de 200 partenaires de vente et de service certifiés appartiennent au réseau mondial de Thermoplan.

Précision suisse très renommée à l'export

L'engagement en faveur du label de qualité «Made in Switzerland» est plus qu'une promesse pour les employés de Thermoplan. C'est une affaire de cœur. Avec les armoiries suisses dans le logo de notre entreprise, nous affichons notre fierté à l'égard de la Suisse en tant que lieu de travail. Parce que Thermoplan est une entreprise 100% suisse: Nos machines à café automatiques sont fabriquées dans notre usine du siège principal de Weggis, et environ 80 pour cent des composants utilisés proviennent de la production nationale.





©Thermoplan AG Weggis, Suisse. Sous réserve d'erreurs et de modifications. BW4-F-020

Suisse

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

Allemagne

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

Autriche

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

Votre représentant d'entreprise

GEHRIGGROUP

Professional Solutions

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

Service après-vente
0800 22 77 77

Produits de nettoyage
0800 44 77 77

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

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

info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch