

thermoplan  
Swiss Quality Coffee Equipment



Black&White|4

# Black&White|4

Kaffeevollautomat der Superlative  
für anspruchsvolle Kunden



Das Bekenntnis zur Qualitätsauszeichnung «Made in Switzerland» ist für die Mitarbeitenden von Thermoplan mehr als ein Versprechen. Es ist eine Herzensangelegenheit. Mit dem Schweizer Wappen in unserem Firmenlogo zeigen wir den Stolz auf den Werkplatz Schweiz. Denn Thermoplan ist durch und durch ein Swiss made Betrieb: Unsere Kaffeevollautomaten werden in unserem Werk am Hauptsitz in Weggis gefertigt und rund 80 Prozent der verbauten Komponenten stammen aus heimischer Fertigung.

unique ist der Name für unser Neubau-Projekt. Er ist synonym für ein starkes Involvement aller Mitwirkenden von Projektbeginn an, um gemeinsam bestmögliche Erfolge zu erzielen. Auch drücken wir mit dem Namen unsere Offenheit gegenüber neuen Technologien und den Fokus auf Nachhaltigkeit aus. Ein Bau in dieser Art und Methodik ist in der Schweiz noch nicht selbstverständlich.

# Schweizer Präzision als Exportschlager

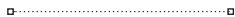


# Der innovative Experte für den anspruchsvollen Einsatz

Sie suchen einen Kaffeevollautomaten der Superlative? Entdecken Sie die Black&White4 von Thermoplan. Unsere Maschinen kommen überall da zum Einsatz, wo herausragende Qualität bei den Produkten in Verbindung mit Leistungsstärke und Innovation gefragt ist. Dank unterschiedlicher Maschinengrößen und frei wählbarer Konfigurationen finden auch Sie bei Thermoplan den optimalen Kaffeevollautomaten.

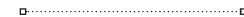
## Schweizer Qualität in Reinkultur

Thermoplan ist seit jeher Innovations-treiberin in der Entwicklung und Herstellung von professionellen Kaffeevollautomaten. Im firmeneigenen Innovationszentrum arbeitet mehr als ein Viertel der gesamten Belegschaft an Neu- und Weiterentwicklungen. In Kombination mit Schweizer Präzisionsarbeit entstehen so wegweisende Lösungen «Made in Switzerland», die am Markt überzeugen.



## Form & Funktion in Vollendung

Die Black&White4 ist der Trendsetter unter den Kaffeevollautomaten. Sie überzeugt mit ihrem klaren Design und den hochwertigen Materialien. Diese Kaffeemaschine ist auf den intensiven Dauergebrauch in verschiedenen Bereichen der professionellen Gastronomie ausgelegt. Gut durchdachte Gestaltungsdetails erleichtern die Bedienung und unterstützen die Maschinenfunktionen optimal.

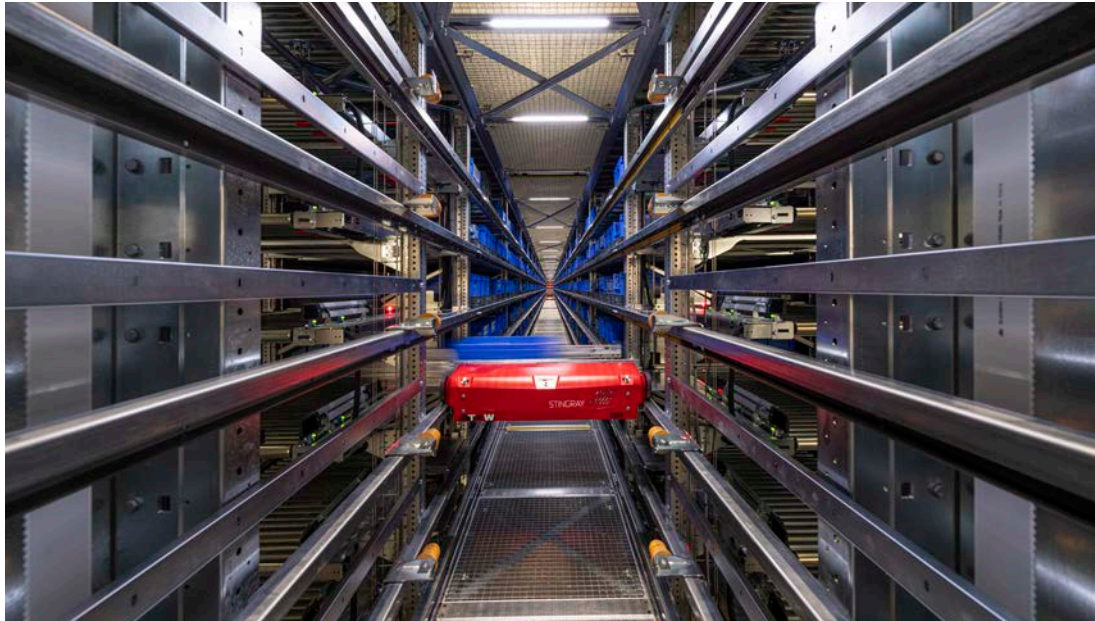


Neuste Technologie für  
vollkommene Qualität in der Tasse





# Innovative Technologien von der Beschaffung bis zur Herstellung



Wo Technologie und Handarbeit aufeinandertreffen. Unser Beschaffungs- und Herstellungsprozess ist automatisiert. Wir leben Industrie 4.0.

Das vollautomatische Warenlager am Standort Weggis ist seit Anfang 2020 in Betrieb. Die direkte Verbindung mit der Produktion ermöglicht die automatische Zulieferung sämtlicher Maschinenkomponenten direkt an die Arbeitsplätze. Prozesssicherheit und Durchlaufzeiten vom Material sind optimiert.

7 Kilometer automatisierte Fördertechnik im Lager, ein Kilometer im Betrieb. Die 94 «Stingrays» arbeiten parallel auf 23 Ebenen und rund 40'500 Materiallagerplätzen. Die Photovoltaikanlage auf dem Shuttlelager-Dach produziert den Strom für den Betrieb der Anlage.

Wir optimieren unsere Prozesse mit Digitalisierung: Steigern die Lieferperformance, Reduktion der Durchlaufzeiten, Prozesssicherheit erhöht, Kapazitätsausbau und Investition in den Standort Schweiz.



# Leidenschaft für Technologie Innovation und Qualität aus der Schweiz.

Thermoplan entwickelt und produziert Kaffeevollautomaten in höchster Schweizer Qualität für den professionellen Gebrauch in Gastronomie und Gewerbe. Das Familienunternehmen ist global tätig und beliefert Kunden in 80 Ländern. Am Schweizer Hauptsitz in Weggis (Kanton Luzern) sind rund 500 Mitarbeitende tätig. Weltweit gehören über 200 zertifizierte Vertriebs- und Servicepartner zum Thermoplan Netzwerk.



# Kaffeegenuss in neuen Dimensionen



Brillieren Sie mit jedem  
einzelnen Produkt. Denn  
für die Kundschaft ist nur  
das Beste gut  
genug.

Black&White





# Kaffee-Exzellenz

## Tasse für Tasse für Tasse

In Bezug auf Qualität gehen Sie und wir keine Kompromisse ein – in keinem einzigen Bereich und schon gar nicht beim Kaffee. Unser Superior Coffee System überzeugt vom ersten Cappuccino am Morgen bis zum letzten Espresso am Abend. Dank technologischen Neuerungen bringt die Black&White4 den Kaffeegenuss auf ein neues Level – Kaffee-Exzellenz in Siebträgerqualität und dies einfach per Knopfdruck. Verlassen Sie sich drauf, Tag für Tag für Tag.

□ ..... □

## Intuitive Bedienung inbegriffen



Die Black&White4 macht ihren Nutzern das Leben leicht. Die einfach verständliche Benutzeroberfläche erlaubt einen intuitiven und bedienerfreundlichen Umgang mit der Kaffeemaschine.



Darüber hinaus können Statusmeldungen und auf-gezeichnete Daten über eine Schnittstelle oder Daten-träger ausgelesen werden. So behalten Sie jederzeit den Überblick und können proaktiv handeln.

Innovatives Milchschaumsystem  
für begeisternde Momente





# Black&White4 CTM+ Milch und Milchalternativen auf Barista-Niveau



Von flüssig bis  
cremig-fest. Milch und  
Milchschaumergebnisse,  
die Ihre Kundschaft  
begeistern.



Die Thermoplan Black&White4 CTMplus ist ein Allrounder in der Gastronomie, der drei einzigartige Benefits kombiniert:

- Herstellen von Kaffee- und Milchgetränken durch den herkömmlichen Maschinenauslauf
- Ansaugen von Milch- und Milchalternativen direkt aus der Originalverpackung, Verarbeitung im Thermoplan-Milchsystem und Ausgeben durch den Getränkeauslauf
- Aufschäumen von Milch und Milchalternativen aus dem integrierten Kühlschrank durch die Milchlanze in einen Pitcher, beispielsweise für das Herstellen von Latte Art



- Getränkevielfalt mit kalter und warmer Milch und Milchschaum
- Für jedes Getränk die perfekte Konsistenz – von flüssigem bis cremig-festem Milchschaum
- Erweitertes Getränkeangebot durch Anwendung unterschiedlicher Milchsorten

### Pitcher Foam

Pitcher Foam ermöglicht das Beziehen der Milch aus dem Kühlschrank – direkt in den Pitcher. Die Milch kann über die Lanze angesogen werden und läuft über den Auslauf in die Tasse. Weiter kann die Milch aus dem Kühlschrank über die Lanze in den Pitcher ausgegeben werden. Sogar Latte Art ist auf diese Weise auf Barista-Niveau möglich. Die Bedienung und Handhabung der Black&White4 CTMplus ist ohne Barista Knowhow möglich. Es war nie einfacher, das Getränkeangebot zu erweitern und durch Vielseitigkeit in Bezug auf Milchsorten neue Kunden zu gewinnen.

## Eine Milchschaum-Technologie die überzeugt

- Unbegrenzte Anzahl Milchsorten
- Milchschaum in separatem Pitcher für Latte Art
- Für jeden Kunden den passenden Kaffee
- Warme und kalte Milch und Milchschaumprodukte
- Perfektes Produkt auf Knopfdruck
- Bezug direkt aus der Originalverpackung
- Einfache Anwendung auch für ungeschultes Personal
- Minimale Foodwaste



Vielfalt  
kann so  
komfortabel sein.



#### **Flavour-Einheit**

Ein Hauch von Haselnuss, voller Vanillegeschmack, ein Hauch von Amaretto. Mit der Aromaeinheit können bis zu vier Aromen in die Schublade gelegt werden. Genießen Sie Ihren aromatisierten Latte Macchiato und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Cappuccino mit einer köstlichen Karamellnote.

---



#### **Powder-Einheit**


Ein Muss für Schokoladenliebhaber. Das Pulvergerät verarbeitet Schokoladenpulver in Kaffee- und Milchgetränken. Auf Knopfdruck sorgt sie für einen Mochaccino-Moment für zwischendurch und Kinder genießen heiße Schokolade aus dem Kaffeevollautomaten.

---

## Über Geschmack lässt sich streiten.

- Perfekte Kaffee- und Milchgetränke mit Geschmacksrichtung nach Wahl auf Knopfdruck
- Vielfalt an verschiedenen Kaffee- und Milchspezialitäten mit Schokoladenpulver
- Flexible Konfigurationen für jeden Geschmackswunsch und Tagesbedarf möglich
- Verarbeitung von Milch und Milchalternativen
- Integrierter 9-Liter-Kühlschrank möglich
- Externer Tassenwärmer und Zahlungsgehäuse möglich



A close-up photograph of a coffee machine's bean hopper and chute. The hopper is filled with dark brown, roasted coffee beans. The chute is a sleek, metallic, tapered structure that guides the beans downwards. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the beans and the metallic surfaces.

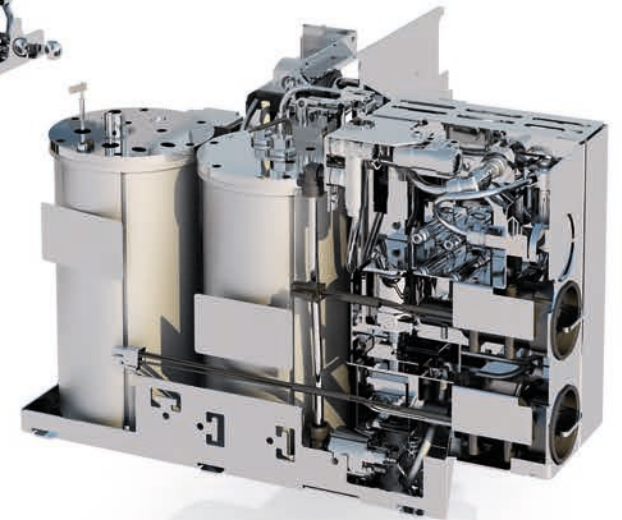
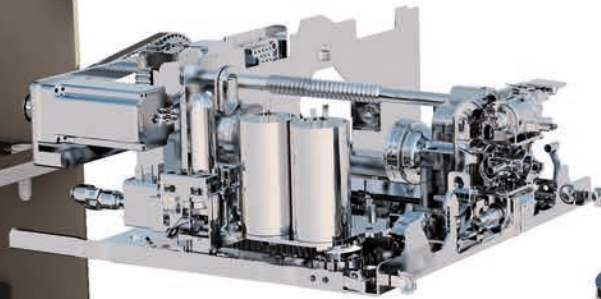
Einzigartige Modularität  
für noch mehr Flexibilität







Die beiden Module  
können bei Servicearbeiten  
**in kürzester Zeit**  
ausgetauscht werden.



Eine Maschine –  
zwei Module

# Einzigartiges Modulsystem

Service und Wartung leicht gemacht: Die Black&White4 überzeugt mit ihrem Modulsystem der vierten Generation. Sämtliche Basisfunktionen sind auf nur zwei Maschinenmodulen – Mechanik und Hydraulik – zusammengefasst. Wartungs- und Servicearbeiten werden ausschliesslich an diesen zwei Baugruppen durchgeführt, das Chassis bleibt unangetastet. So ist jedes Gerät im Nu wieder im Einsatz und Standzeiten werden auf ein absolutes Minimum reduziert. Ein entscheidender Vorteil im hektischen Gastronomiealltag!



## Einfachste Reinigung



Hygiene, Sicherheit und Einfachheit sind die wichtigsten Voraussetzungen bei der Reinigung und Pflege eines Kaffeevollautomaten. Wie jede Thermoplan Kaffeemaschine erfüllt auch die Black&White4 die strengsten Hygienevorschriften.



Dank durchdachter Technik ist die Maschine dennoch ausserordentlich einfach und rasch zu reinigen. Neuste Technologien ermöglichen eine zusätzliche Einsparung von Zeit und Ressourcen.

Konfigurationen  
ganz nach Wunsch



# Für jeden Einsatz die perfekte Black&White4

Die Ausstattung einer Black&White4 ist frei konfigurierbar und kann so optimal auf die Einsatzart und den Einsatzort abgestimmt werden. Ob in Restaurantbetrieben, Fast Food-Ketten, Tankstellen oder Bäckereien, ob im Convenience-Bereich, im Catering oder in grösseren Firmen: Dank dem flexiblen Maschinenkonzept finden auch Sie eine perfekt auf Ihre Bedürfnisse angepasste Lösung. Entdecken Sie Ihre Black&White4!



TwinTower  
Black&White4 CTM & CTM RL –  
für erhöhte Ausgabeleistung



## CTM

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 320 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 58 kg



## CTM RL

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 600 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 80 kg



## CTM P

Bohnenbehälter ~1.7 kg

Pulverbehälter 2 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 412 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 70 kg



## CTM P RL

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter ~1.7 kg

Pulverbehälter 2 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 692 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 90 kg



## CTM plus RL

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 692 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 86 kg



## CTM & CTM RL\* TwinTower

Kühlschrank 9 Liter

Bohnenbehälter ~1.7 kg

### Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 920 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 140 kg

\*weitere Konfigurationen möglich



### CTM F

Bohnenbehälter ~1.7 kg  
Sirup-Aromen 1–4

#### Anschluss

1 Phase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 Phasen  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 488 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 70 kg



### CTM F RL

Kühlschrank 9 Liter  
Bohnenbehälter ~1.7 kg  
Sirup-Aromen 1–4

#### Anschluss

1 Phase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 Phasen  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 768 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 90 kg



### CTM PF

Bohnenbehälter ~1.7 kg  
Pulverbehälter 2 kg  
Sirup-Aromen 1–4

#### Anschluss

1 Phase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 Phasen  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 580 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 84 kg



### CTM PF RL

Kühlschrank 9 Liter  
Bohnenbehälter ~1.7 kg  
Pulverbehälter 2 kg  
Sirup-Aromen 1–4

#### Anschluss

1 Phase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 Phasen  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Masse** 860 × 600 × 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 100 kg



### CH Cup Heater

#### Kapazitäten

Erwärmen und lagern von 100–150 Tassen

#### Anschluss

230 VAC / 50–60 Hz / 100 W / 0.5 A

**Masse** 246 × 490 × 483 mm (B/T/H)

**Gewicht** 19 kg



### PH ZAHLUNGSGEHÄUSE

#### Anschluss

Kein Stromanschluss notwendig

**Masse** 168 × 490 × 498 mm (B/T/H)

**Gewicht** 3.8 kg

#### Legende

CTM – Kaffee, Tee, Milch | RL – Kühlschrank gross (integrierte Kühleinheit für 9 Liter gekühlte Milch) | F – Flavour-Einheit (Schubfach für bis zu 4 Sirup-Aromen) | P Pulver-Einheit (für Vending-geprüftes Pulver) | CH – Tassenwärmer | PH – Zahlungsgehäuse

# Überzeugende Vorteile im Multipack

- Leistungsstarkes Multitalent
- Exzellentes Superior Coffee System
- Technologisch brillante Milchschaum-Technologie
- Perfekionierte Modularität
- Telemetrie-System ThermoplanConnect mit Zweiwegkommunikation
- Ressourcenoptimiertes Reinigungssystem
- Passende Stellfläche für jeden Einsatzbereich





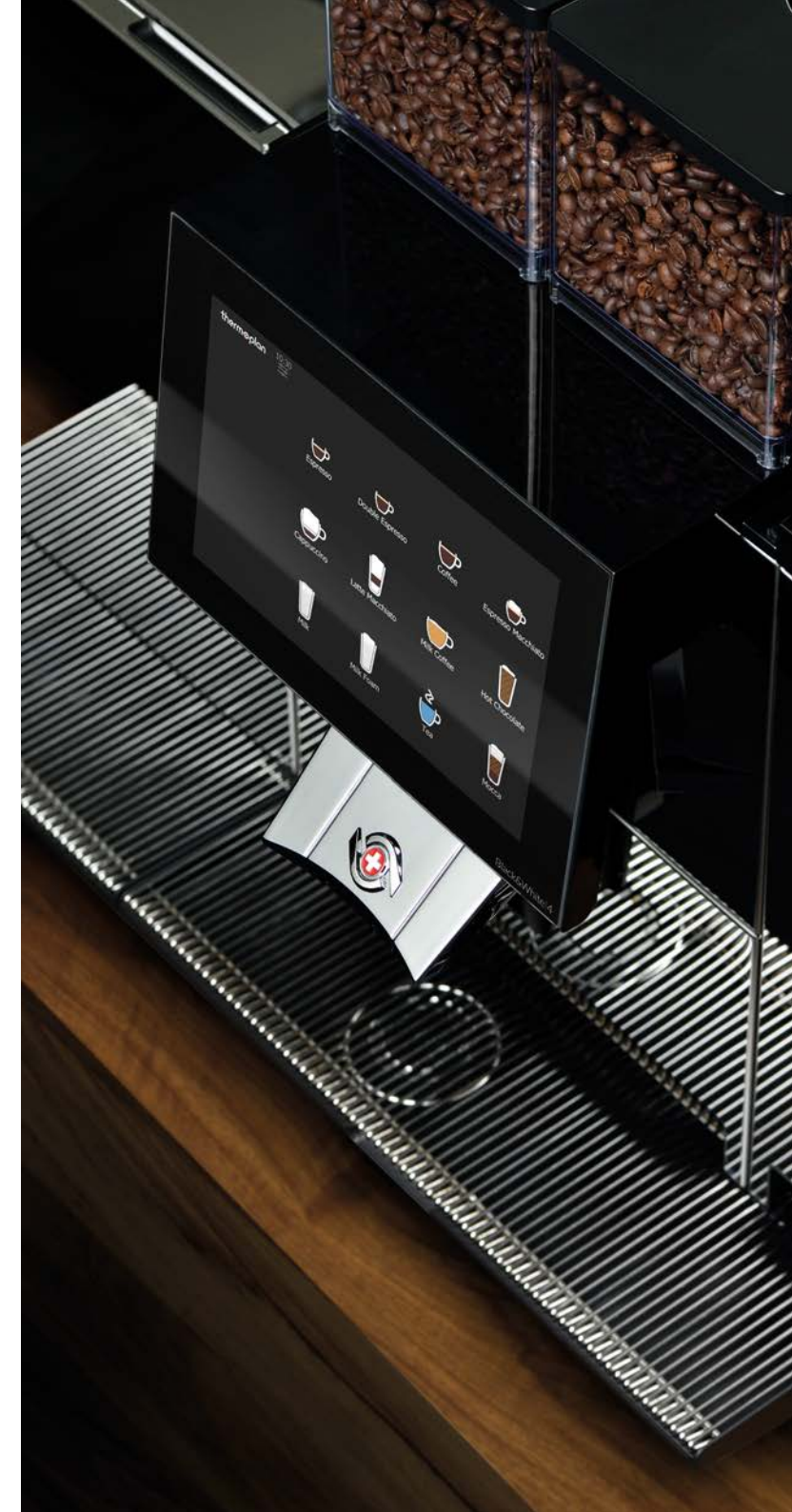
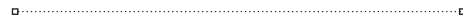
# Thermoplan – weltweit nah bei Ihnen



Eine exzellente Servicedienstleistung spielt bei Thermoplan eine zentrale Rolle. Gemeinsam mit über 200 zertifizierten Vertriebs- und Servicepartnern widmen wir uns global mit ganzer Aufmerksamkeit den Bedürfnissen unserer Kunden. Unsere Servicepartner sind dabei viel mehr als ein Vertriebskanal: Sie sind der direkte, lokale Ansprechpartner für unsere geschätzten Kunden und damit weltweit das Gesicht von Thermoplan. So ist Ihnen Thermoplan rund um den Globus ganz nah.

## Sie haben Fragen? Wir beantworten sie gerne!

Individuelle Anfragen, technische Anliegen, marktspezifische Anforderungen: Unsere Vertriebspartner und wir sind sehr gerne da, um Sie persönlich zu beraten und freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.







# Ein Meisterwerk aus Meisterhand

Jede Kaffeemaschine aus dem Hause Thermoplan ist ein Meisterwerk. Dafür garantieren unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrem durch und durch schweizerischen Arbeitsethos. Innovationskraft, Berufsstolz, Verantwortungsbewusstsein, Präzision und Begeisterung treffen auf handwerkliches Können. Von jeher legen wir Wert darauf, unsere Mitarbeitenden zu fördern und Spezialisten in den eigenen Reihen zu rekrutieren. Mit grossem Engagement investieren wir als Lehrbetrieb in die Ausbildung einer kommenden Generation von hochprofessionellen Berufsleuten.



Dashboard

Products

Machine Health

Services Machines

Services Water Filters

Consumption Coffee

Remote Update

Message Center **115**

Content Management (Beta)

Marc Mathis

Machines All

137

Number of machines

Jan 20, 2021 - Jul 1, 2021

20

Connected

Jan 31, 2021 - Jun 18, 2021

Products counter

20741

Last month

Jun 2021

88572

Year till now

Jan 1, 2021 - Jul 1, 2021

Milk Products

12286

Last month

Jun 2021

34460 (280.5%)

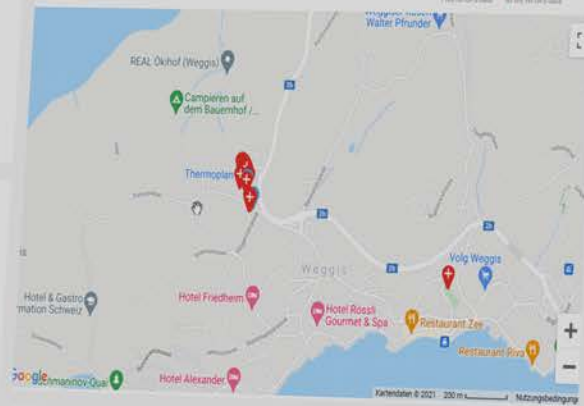
Year till now

Jan 1, 2021 - Jul 1, 2021

Machines

Connected Not connected

116 (84.0%) 20 (14.0%)



Products counter

563

Today

Jun 2, 2021 - Jul 1, 2021

1359

Yesterday

Jan 30, 2021 - Jun 30, 2021

Products counter

3893

Week till now

Jun 28, 2021 - Jul 1, 2021

4776

Same period last week

Jun 21, 2021 - Jun 24, 2021

Products counter

563

Month till now

Jun 1, 2021 - Jul 1, 2021

459

Same period last month

Jun 1, 2021 - Jun 1, 2021

Consumption To...

6.31 kg

Today

Jun 2, 2021 - Jul 1, 2021

13.69 kg

Yesterday

Jan 30, 2021 - Jun 30, 2021

Consumption W...

39.89 kg

Week till now

Jun 28, 2021 - Jul 1, 2021

69.02 kg

Last week

Jun 21, 2021 - Jun 27, 2021

Consumption M...

6.31 kg

Month till now

Jun 1, 2021 - Jul 1, 2021

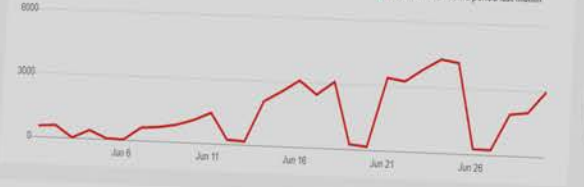
216.16 kg

Last month

Jun 2021

Products Month

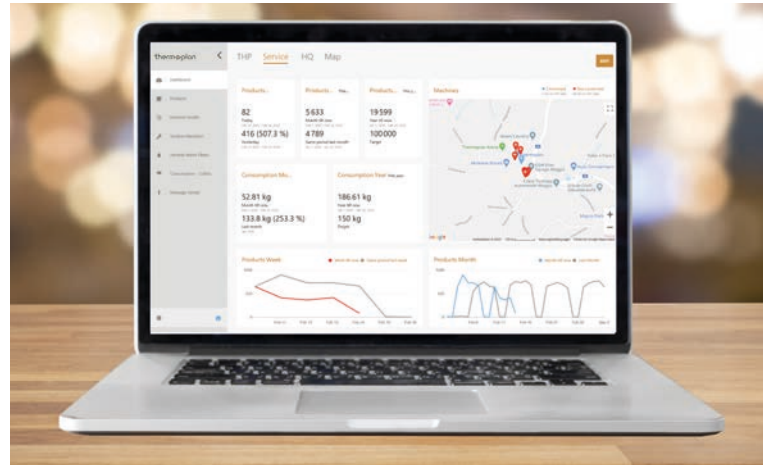
Last month Same period last month



This year



# ThermoplanConnect mit IoT zum perfekten Kaffee-Erlebnis



Verbessern Sie die Kaffeequalität. Steigern Sie den Gewinn. Erleben Sie Service neu. Nutzen Sie ThermoplanConnect, um die Kontrolle über Ihr Kaffeebusiness zu übernehmen. Unsere Digitalen Lösungen ermöglichen ein perfekt abgerundetes Kaffee-Erlebnis. Berührungsfrei wird die gewünschte Kaffeespezialität gewählt, während das Produktvideo auf dem Screen Appetit auf das passende Gebäck macht. Das Rezept für ein neues, saisonales Getränk wurde einfach online aus der Ferne aufgespielt. Der Kunde genießt nicht nur Premium-Kaffee, sondern auch emotionale Berührungspunkte mit einem rundum auf ihn abgestimmtes Erlebnis.

ThermoplanConnect bietet Ihnen echten Mehrwert:

#### **Aussagekräftige Analysen**

- Verkaufsspitzen erkennen
- Trends voraussagen
- Saisonale Angebote bewerten

#### **Optimierte Flottenübersicht**

- Verbrauch und Produktbezug überwachen und steuern
- Marketingaktivitäten überwachen
- Aktueller Maschinenstatus einsehen

#### **Optimierte Ressourcenplanung**

- Mitarbeitende und Wartungspersonal optimiert aufbieten
- Transparentes Kostenmanagement

#### **Schlanke Supply Chain**

- Bestellungen, Lieferungen und Lagerung den erwarteten Bedürfnissen anpassen

## Achtsamkeit gegenüber Mensch & Umwelt



Premium-Kaffee genießen und hochwertigste Kaffeevollautomaten herzustellen, ist Luxus. Ein Privileg, das Menschen zusammenbringen kann, besondere Momente kreiert und nicht zuletzt Arbeitsstellen schafft. Thermoplan trägt ihren Teil dazu bei, dass auch die nachfolgenden Generationen ebendiese Privilegien genießen können. Aufbauend auf drei Grundpfeilern, sind wir achtsam im Umgang miteinander, optimieren und reduzieren Ressourcen an den richtigen Stellen, verbessern unsere Produkte zugunsten unserer Kunden sowie der Umwelt mithilfe modernster Technologien. So lernen wir jeden Tag ein Stück mehr, unseren Fussabdruck auf der Erde möglichst klein zu halten.



# Unseren Fussabdruck auf der Erde möglichst klein halten.



## **People**

Wir setzen uns für die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeitenden und einen fairen Umgang mit unseren Partnern ein.

## **Produkt**

Wir verpflichten uns zu einem schonenden Umgang mit den Ressourcen für eine maximal sinnvolle Kreislaufwirtschaft.

## **Planet**

Wir sind als Schweizer Innovationsunternehmen bis zum Jahr 2050 auf der gesamten Wertschöpfungskette (Scope 1-3) CO<sub>2</sub>-neutral.



#### **Schweiz**

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

#### **Ihre Werksvertretung**

#### **Deutschland & Österreich**

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

#### **USA**

Thermoplan USA  
2155 Heatherwood Court  
USA-Reno, NV 89523  
T +1 775 848 3150  
F +1 775 747 9094  
thermoplan@thermoplan.ch  
www.thermoplan.ch