



Black&White|4 CTS

► ÜBERZEUGENDE VORTEILE IM MULTIPACK

- Leistungsstarkes Multitalent
- Exzellentes Superior Coffee System
- Integrierte Dampfpflanze mit zwei Funktionen: AutoSteam und AirSteam®
- Vollautomatisches Aufschäumen der Milch mittels Dampfpflanze
- Perfektionierte Modularität
- Telemetrie-System ThermoplanConnect mit Zweiwegkommunikation
- Ressourcenoptimiertes Reinigungssystem
- Benutzerfreundliche und intuitive Bedienung
- Passende Stellfläche für jeden Einsatzbereich
- Je Bohnenbehälter ~1.7 kg Füllmenge
- Einzigartiges Design
- Weltweites Servicenetz für effizienten Support





► CTS

Kapazitäten /h*

240 Espresso à 25 ml
200 Kaffee à 120 ml
120 Tee à 300 ml
120 Dampfprodukte
Bohnenbehälter ~1.7 kg

Anschluss

1 Phase: 220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A
3 Phase: 380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 x 16 A

Masse 412 x 600 x 646 mm (B/T/H)

Gewicht 67 kg



► CH Tassenwärmer

Kapazitäten

Erwärmen und lagern
von 100–150 Tassen

Anschluss

230 VAC / 50–60 Hz / 100 W / 0.5 A

Masse 246 x 490 x 483 mm (B/T/H)

Gewicht 13 kg

► DER PERFEKTE MILCHSCHAUM

Woran denken Sie als erstes, wenn Sie sich einen perfekten Cappuccino oder Latte Macchiato vorstellen? Den leckeren, cremig fließenden Milchschaum? Wir auch!

Die Kaffeevollautomaten von Thermoplan zeichnen sich dadurch aus, dass sie den perfekten Milchschaum zaubern. Um diese Magie jedem zu verleihen, haben wir die Black&White4 CTS entwickelt! Mit ihr erweitert Thermoplan die Produktfamilie um eine Maschine, die es sowohl Baristi als auch weniger erfahrenem Personal ermöglicht, exzellenten Milchschaum zu kreieren!

AutoSteam

Baristi überlassen nichts dem Zufall. Mit AutoSteam dosieren sie präzise die Luftmenge, um die gewünschte Schaumkonsistenz im Pitcher zu erhalten. Ein Sensor unterstützt den Barista dabei, die perfekte Zieltemperatur für jedes Produkt zu erreichen.

AirSteam®

Die Geheimwaffe für perfekten Milchschaum. Dank innovativer Technologien wird hier die Milch vollautomatisch zum gewünschten Milchschaum aufgeschäumt. Jeder Cappuccino wird zum Erfolg, auch ohne Barista-Erfahrung.