

thermoplan  
Swiss Quality Coffee Equipment

# Black&White|4

Un capolavoro pionieristico  
per clienti esigenti



Tecnologia d'avanguardia  
per una tazza dalla qualità perfetta





Innovativo sistema di schiumatura del latte  
per momenti di puro piacere







Straordinaria modularità  
per una totale flessibilità totale





# Esperienza e innovazione insieme per gli ambienti professionali più esigenti

Stai cercando una macchina da caffè davvero superlativa? Scopri Black&White4 di Thermoplan. Le nostre macchine sono utilizzate ovunque sia richiesta un'eccezionale qualità di prodotto, unita a prestazioni elevate e innovazione. Grazie alle varie dimensioni della macchina e alle configurazioni liberamente selezionabili, anche tu potrai trovare da Thermoplan la macchina da caffè perfetta.

## Qualità svizzera per eccellenza

Thermoplan è da sempre motore di innovazione nello sviluppo e nella produzione di macchine da caffè professionali. Nel centro di innovazione della società, oltre un quinto dell'intera forza lavoro 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 "Made in Switzerland" capaci di convincere il mercato.



## Forma e funzionalità in perfetta armonia

Black&White4 è il trendsetter delle macchine da caffè. Costruita secondo un design tanto affascinante quanto pulito e con materiali di alta qualità, è progettata per un uso continuo e intenso in vari settori della ristorazione professionale. Dettagli formali ben studiati semplificano l'uso e supportano al meglio le funzioni della macchina.



# Il piacere del caffè in una nuova dimensione



Risultati brillanti con ogni  
singolo prodotto.  
Perché per i clienti solo  
**il meglio è quel  
che basta.**



# Un caffè eccellente tazza dopo tazza dopo tazza

In termini di qualità né tu né noi accettiamo compromessi, in nessun contesto e certamente non con il caffè. La qualità superiore del nostro sistema per il caffè convince dal primo cappuccino al mattino fino all'ultimo caffè espresso la sera. Grazie all'innovazione tecnologica, Black&White4 porta il piacere del caffè ad un nuovo livello: l'eccellenza del caffè con la qualità del portafiltro, e tutto questo con il semplice tocco di un pulsante. Scegli una compagna di cui fidarti, giorno dopo giorno dopo giorno.



## Funzionamento intuitivo



Black&White4 semplifica la vita degli utenti. L'interfaccia di facile comprensione consente una gestione piacevole e immediata della macchina.



I messaggi di stato e i dati registrati possono essere letti tramite interfaccia o supporto informatico. Si ha così costantemente una visione d'insieme e la possibilità di agire in modo proattivo.



thermoplan

# Innovazioni per la schiumatura del latte dal leader mondiale



Incanta i tuoi clienti con la nostra novità mondiale **LatteArtist.**

*Latte Artist*



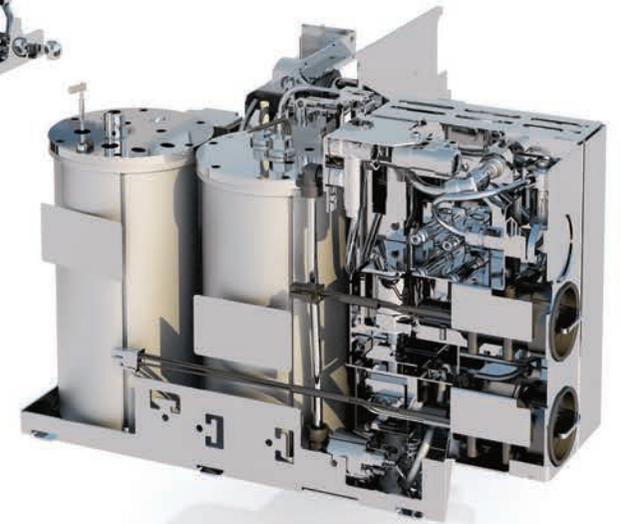
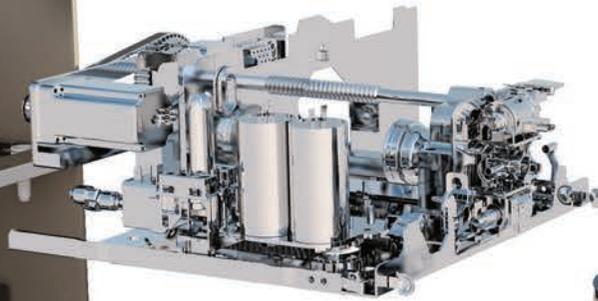
Sono passati quasi 30 anni da quando Thermoplan ha lanciato il primo sistema al mondo per la schiumatura del latte. Da allora, si applica l'equazione "schiuma di latte = Thermoplan". Da sempre azienda pionieristica, Thermoplan è ancora oggi leader innovativo nella produzione automatica di schiuma di latte dalla consistenza perfetta.

Dagli anni '90, continuiamo a investire nell'evoluzione tecnologica dei nostri sistemi per la schiumatura del latte. I nostri innovativi prodotti si impongono sul mercato globale. La tecnologia per la schiumatura del latte sviluppata da Thermoplan e brevettata in tutto il mondo ha convinto clienti in 75 paesi.

Con quest'ultima innovazione, Thermoplan dimostra ancora una volta la sua straordinaria competenza nella schiumatura del latte: con il semplice tocco di un pulsante, LatteArtist crea i popolari motivi di Latte Art sulle bevande al caffè. Questa opzione, disponibile per la prima volta con Black&White4, delizierà i tuoi clienti!



  
I due moduli  
possono essere cambiati  
**in breve tempo**  
dall'assistenza.



Una macchina –  
due moduli

# Uno straordinario sistema modulare

Disegnata per un'assistenza e una manutenzione semplificate, con il suo sistema modulare di quarta generazione Black&White4 convince tutti. Le funzioni di base sono raggruppate in due soli moduli macchina: meccanico e idraulico. I lavori di manutenzione e assistenza vengono eseguiti esclusivamente su questi due assiemi, senza toccare il telaio. Ciò significa che ogni dispositivo è di nuovo in funzione in pochissimo tempo e che i tempi di inattività sono ridotti al minimo. Un vantaggio significativo nella frenesia che regna quotidianamente negli ambienti della ristorazione!

## Facile pulizia



Igiene, sicurezza e semplicità sono i principali requisiti per la pulizia e la cura di una macchina da caffè completamente automatica. Come tutte le macchine da caffè Thermoplan, anche Black&White4 soddisfa le più severe norme igieniche.



Grazie a una tecnologia sofisticata, la macchina è tuttavia estremamente facile e veloce da pulire. Tecnologie all'avanguardia consentono un ulteriore risparmio di tempo e risorse.





thermoplan

Thermoplan CoffeeShop Restaurant Hotel

Machines

all

25

7

Completed

Service Forecast

all

0

1

Service Forecast

all

8

8

Milk Products

this month

1236

2077

Products Counter

this year

81615

110000

Consumption Month

this month

44 kg

134 kg

Consumption Year

this year

504 kg

1000 kg

Products Month

this month

Products Week

this week

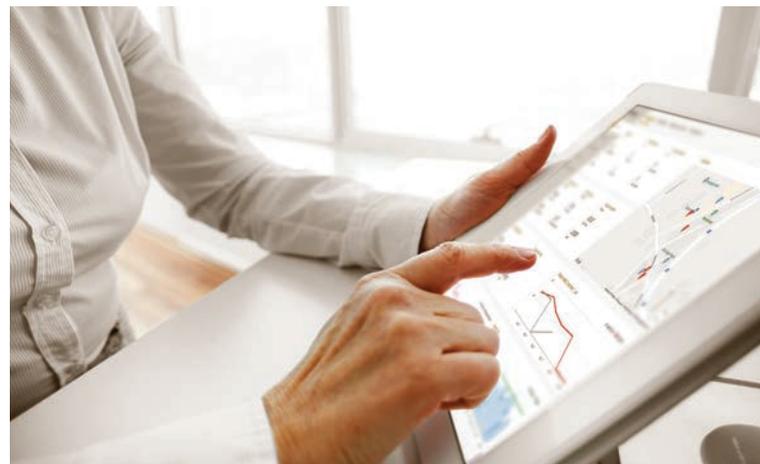
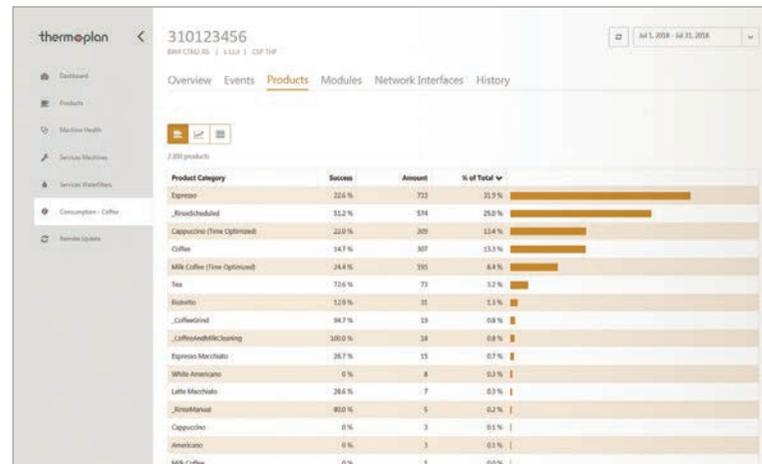
Products Year

this year



# ThermoplanConnect

## Connessione intelligente



Con ThermoplanConnect, la tua macchina comunica con te e viceversa. Il nostro nuovo sistema di telemetria ti tiene sempre aggiornato sulle prestazioni della tua macchina da caffè Thermoplan. Esso consente inoltre di controllare a distanza anche l'hardware della tua Black&White4. Ad esempio, la regolazione delle ricette o le correzioni da apportare alla macinazione del caffè possono essere eseguite localmente e da remoto con la soluzione Cloud, su macchine singole o su un'intera flotta contemporaneamente. Con un clic del mouse puoi leggere tutti i dati rilevanti della tua macchina da caffè online e in tempo reale. I valori misurati sono visualizzati con una grafica chiara.

ThermoplanConnect ti offre un vero valore aggiunto:

### Analisi significative

- Rileva i picchi di vendita
- Pronostica le tendenze
- Valuta le offerte stagionali

### Panoramica ottimizzata della flotta

- Monitora e controlla il consumo e i codici prodotto
- Controlla l'attività di marketing
- Visualizza lo stato attuale della macchina

### Pianificazione ottimizzata delle risorse

- Ottimizza il numero di dipendenti e personale di manutenzione richiesti
- Consente una gestione dei costi trasparente

### Lean supply chain

- Adatta ordini, consegne e stoccaggio alle esigenze previste

Configurazioni  
personalizzabili



thermoplan

Ristretto	Espresso	Grande Espresso	Espresso Macchiato	Latte Macchiato
Coffee	2 Coffee	Latte Artist Flower	Espresso Latte Artist	Cappuccino
White Americano	Tea	Milk Coffee	Milk Foam	Milk

Black&White®

# Per ogni utilizzo la Black&White4 perfetta

Le caratteristiche di una Black&White4 sono liberamente configurabili e possono quindi essere adattate in modo ottimale al tipo di distribuzione e alla localizzazione. Che si tratti di ristoranti, catene di fast food, stazioni di servizio o panetterie, così come nel settore convenienze, nella ristorazione o nelle grandi aziende, grazie al concetto di macchina flessibile troverai anche tu una soluzione che si adatta perfettamente alle tue esigenze.

Scopri la tua Black&White4!



TwinTower  
Black&White4 CTM & CTM RL –  
per una maggiore potenza in uscita



## CTM

Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg

### Collegamento

1 fase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 fasi

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 320 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 60 kg



## CTM RL

Frigorifero 9 litri

Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg

### Collegamento

1 fase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 fasi

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 600 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 80 kg



## CTM P

Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg

Contenitore polvere 2 kg

### Collegamento

1 fase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 fasi

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 412 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 70 kg



## CTM P RL

Frigorifero 9 litri

Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg

Contenitore polvere 2 kg

### Collegamento

1 fase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 fasi

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 692 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 90 kg

## CH Scaldatasse

### Capacità

riscaldamento e stoccaggio  
da 100 a 150 tazze

### Collegamento

230 VAC / 50–60 Hz /

100 W / 0,5 A

**Dim.** 246 × 490 × 483 mm (L/P/A)

**Peso** 19 kg





### CTM F

Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg  
Gusti sciroppo 1–4

#### Collegamento

1 fase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 fasi  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 488 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 70 kg



### CTM F RL

Frigorifero 9 litri  
Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg  
Gusti sciroppo 1–4

#### Collegamento

1 fase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 fasi  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 768 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 90 kg



### CTM PF

Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg  
Contenitore polvere 2 kg  
Gusti sciroppo 1–4

#### Collegamento

1 fase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 fasi  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 580 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 80 kg



### CTM PF RL

Frigorifero 9 litri  
Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg  
Contenitore polvere 2 kg  
Gusti sciroppo 1–4

#### Collegamento

1 fase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 fasi  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 860 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 105 kg

### CTM & CTM RL\* TwinTower

Frigorifero 9 litri  
Contenitore chicchi caffè ~1,7 kg

#### Collegamento

1 fase  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A  
220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A  
3 fasi  
380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

**Dim.** 920 × 600 × 646 mm (L/P/A)

**Peso** 140 kg

\*altre configurazioni possibili



#### Legenda

CTM	Caffè, tè, latte
RL	Frigorifero grande (unità di raffreddamento integrata per 9 litri di latte freddo)
F	Unità aromi (cassetto fino a 4 gusti di sciroppo)
P	Unità polvere (per polvere da distributore)
CH	Scaldatasse

# Vantaggi convincenti in un unico pacchetto

- Macchina multiuso con eccezionali prestazioni
- Eccellente sistema per un caffè di qualità superiore
- Sofistica tecnologia per la schiumatura del latte
- Modularità perfezionata
- Sistema di telemetria ThermoplanConnect con comunicazione a due vie
- Sistema di pulizia per una gestione ottimizzata delle risorse
- Superfici adatte per ogni utilizzo



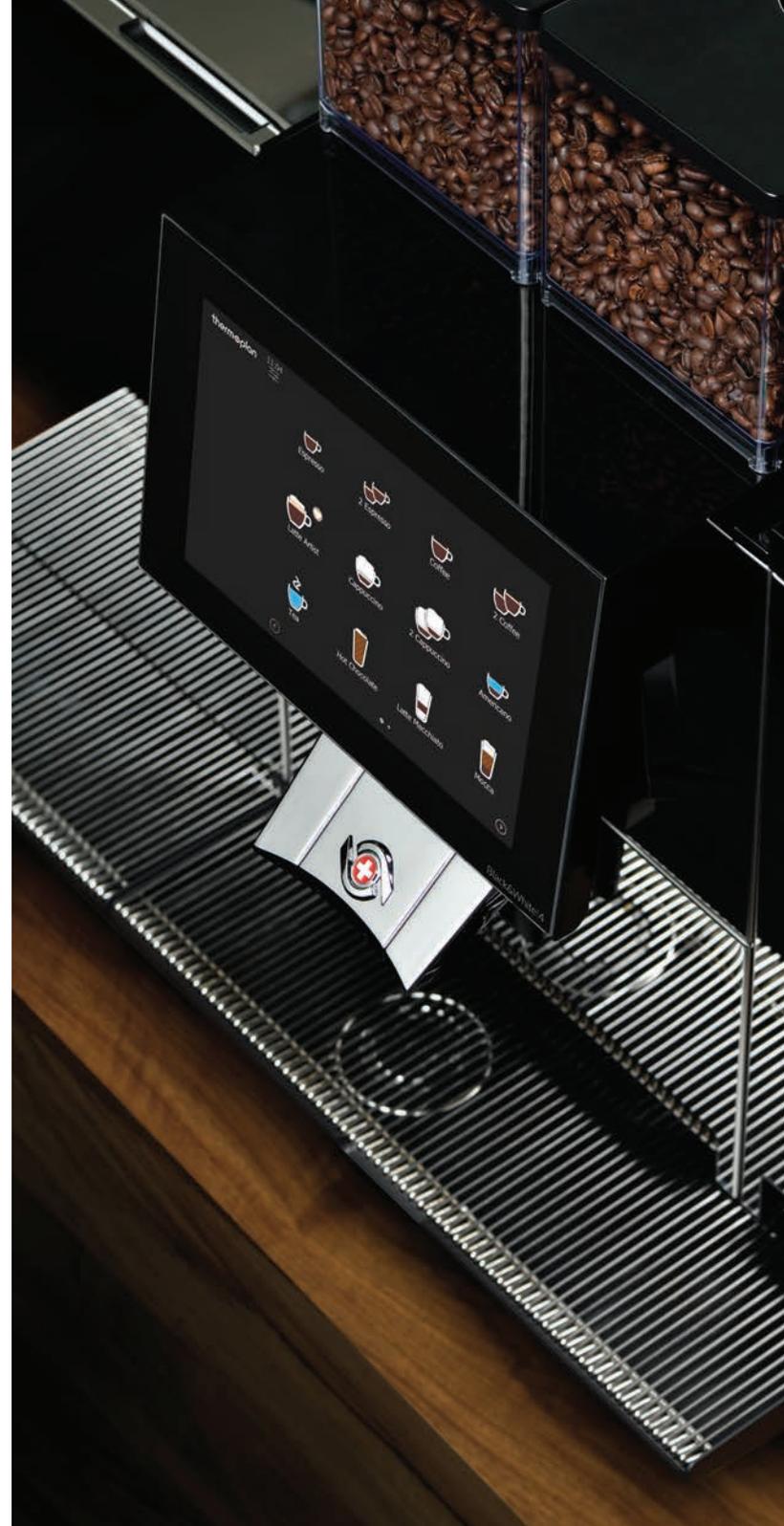
# Thermoplan – vicino a te in ovunque nel mondo



Fornire un servizio eccellente è un elemento chiave per Thermoplan. Insieme a oltre 200 partner di vendita e assistenza certificati, prestiamo molta attenzione alle esigenze dei nostri clienti a livello globale. I nostri partner di assistenza sono molto più di un canale di vendita: sono il contatto diretto e locale per i nostri stimati clienti e quindi il volto di Thermoplan in tutto il mondo. In questo modo Thermoplan ti è sempre vicino, in qualsiasi parte del pianeta.

## Hai domande? Saremo felici di risponderti!

Richieste individuali, problemi tecnici o requisiti specifici di mercato? Siamo a tua completa disposizione per consigliarti personalmente. Non esitare a contattarci!





# Il capolavoro di un maestro

Ogni macchina da caffè di Thermoplan è un capolavoro. I nostri dipendenti lo garantiscono con la loro etica professionale svizzera. Forza innovativa, orgoglio professionale, senso di responsabilità, precisione ed entusiasmo incontrano un sapere artigianale. Sin dall'inizio, abbiamo sempre accordato molta importanza alla valorizzazione dei nostri dipendenti e al reclutamento di specialisti tra le nostre fila.  
Con grande impegno, investiamo come società nella formazione di nuove generazioni di professionisti altamente qualificati.



## Attenzione per l'uomo e l'ambiente



Le nostre macchine da caffè sono sviluppate e prodotte in conformità con linee guida di gestione della qualità nazionali e internazionali, tenendo conto di aspetti ecologici, economici e sociali. L'uso attento e responsabile delle risorse è una questione ovvia e rafforza il successo della nostra cultura aziendale sostenibile.

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



Thermoplan è presente in  
**75 paesi**  
e rappresentata  
in tutto il mondo.

Thermoplan sviluppa e produce macchine da caffè di alta qualità svizzera per un utilizzo professionale nel settore della ristorazione e del commercio. L'azienda a conduzione familiare opera a livello globale e rifornisce clienti di 75 Paesi. Circa 320 dipendenti lavorano presso la sede centrale svizzera a Weggis (cantone di Lucerna). La rete Thermoplan conta più di 200 partner di vendita e assistenza certificati in tutto il mondo.

# Precisione svizzera un'esportazione di successo

Il marchio di qualità "Made in Switzerland" è più che una promessa per i dipendenti di Thermoplan. È una questione di cuore. Lo stemma svizzero presente nel logo della nostra azienda dimostra il nostro orgoglio di lavorare in Svizzera. Perché Thermoplan è al 100% un'azienda svizzera: le nostre macchine da caffè completamente automatiche sono prodotte nella nostra fabbrica di Weggis e circa l'80 per cento dei componenti installati sono di produzione svizzera.





©Thermoplan AG Weggis, Svizzera. Salvo errori e omissioni. BW4-I-019

#### **Svizzera**

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

#### **Germania**

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

#### **Austria**

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

#### **Il vostro rappresentante**

### **GEHRIGGROUP**

Professional Solutions

Gehrig Group AG  
Bäulerwisenstrasse 1  
CH-8152 Glattbrugg (ZH)  
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 (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