

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Black&White|4c

Notre chef d'œuvre
en format compact



Black&White4 compact:
Fonctionnalité
sur une petite surface



De nombreux avantages en multipack

- Machine à café compacte seulement 228 mm de large
- Construction modulaire
- Système de lait breveté
- Système de télémétrie intégré
- Utilisation polyvalente
- Simplicité d'utilisation
- Faible consommation de ressources
- Design unique
- Système de nettoyage «table cleaning circuit» efficace (certifié selon HACCP/HCV)


550

100% Arabica 1,90/2,80€
Bio... 100% Arabica 2,20/3,10€
50% Arabica / 40% Robusta
ale / Bio 1,90/2,80€
ca / 40% Robusta... 2,20/3,10€
100% Arabica 2,20/3,10€

al 2,90€
il 3,90€
3,90€
ohne Sahne 3/3,50€

rauch decal ☺
moyen





Mousse de lait très fine pour un meilleur café



Le système de lait éprouvé
de Thermoplan prépare de
sommptueuses mousses de
laits uniques en leur genre.

Crémeuse, veloutée et consistante: voilà comment doit être la mousse parfaite. C'est exactement ce que propose Black&White4 compact, par simple pression d'un bouton. La technologie de fabrication innovante du lait est le résultat de dizaines d'années de recherche et de développement chez Thermoplan, le pionnier dans la production de mousses à lait pour usage professionnel.

«C'est toujours un moment unique,
lorsqu'une crème parfaite se combine à
une fine mousse de lait.
Le pur plaisir du café!»



Black & White dans un duo harmonieux

Black&White4 compact réunit ce qui va ensemble et associe de manière habile le savoir-faire du lait et du café. Le lait à température idéale et la mousse de lait harmonisée de manière optimale agrémentent de manière simple et rapide le café aromatique pour créer de délicieuses spécialités de café. Grâce à Black&White4 compact, les créations de café à base de lait sont un succès assuré d'une qualité élevée constante.



Le système modulaire unique de Black&White4 compact est une innovation de Thermoplan et permet de réduire les temps d'entretien.

Black&White4 compact est conçue de sorte que les modules de la machine puissent être facilement et rapidement remplacés en cas de besoin. Les arrêts lors des travaux d'entretien et de réparation sont ainsi réduits au strict minimum. Thermoplan a été la première entreprise à introduire ce système modulaire sur le marché et n'a cessé de l'optimiser.



Une idée de génie : Modularité optimisée



Notre nouveau système de télémétrie «ThermoplanConnect» vous tient au courant à tout moment des performances de votre machine à café automatique Thermoplan. Grâce à «ThermoplanConnect», votre machine communique avec vous, et vice versa.



Protection de l'homme et de l'environnement



Notre travail se caractérise par l'apport d'un soin particulier, que ce soit dans le domaine écologique, économique ou social. Chez Thermoplan, l'utilisation responsable des ressources et le respect des normes les plus strictes vont de soi. Ceci s'applique aussi bien aux personnes qu'aux matériels. Cette précaution fait partie de notre culture d'entreprise durable et donc de notre succès.



«On peut parfaitement compter sur Black&White4 compact. Cela doit venir de la qualité suisse.»



La qualité
100 % suisse



Grâce à Black&White4 compact, Thermoplan garantit une dégustation parfaite du café «Made in Switzerland». La promesse d'une qualité de matériel et de service exceptionnelle est l'élément décisif du pack de service convaincant.

Chef d'œuvre de main de maître

Chaque Black&White4 compact est un chef d'œuvre. Cela est garanti par nos employés de la production grâce à leur éthique de travail entièrement suisse. La fierté professionnelle, le sens des responsabilités, la fiabilité, la précision et le plaisir se conjuguent au savoir-faire. Dans nos usines modernes de Weggis (CH), nous assemblons les composants de haute qualité de Black&White4 compact avec le plus grand soin. Pour que nos clients prennent au moins autant de plaisir que nos employés.

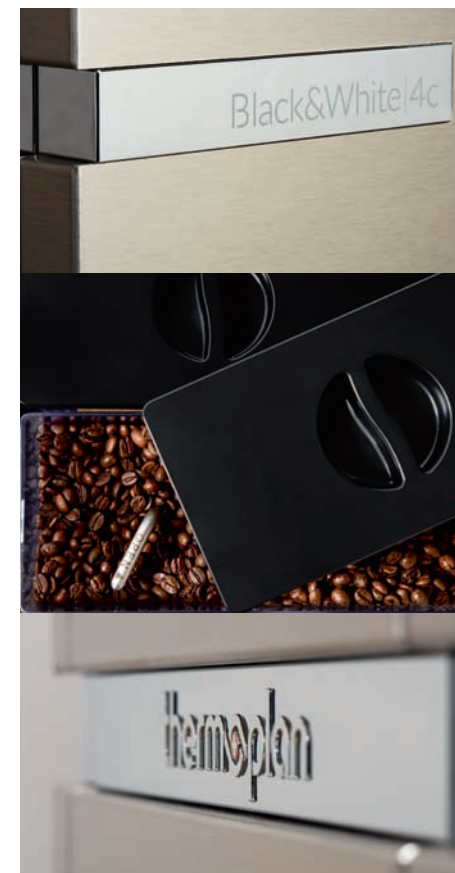




«Un café parfait par simple pression d'un bouton: c'est comme ça que je le veux! Et en plus ma machine Black&White4 a un beau design.»



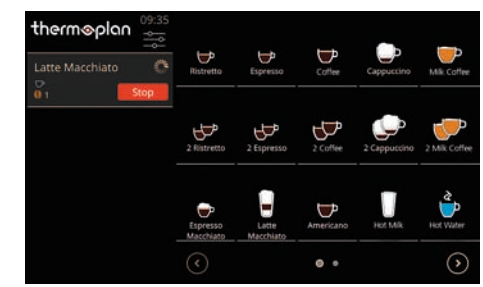
Forme & fonction à la perfection



Black&White4 compact brille aussi par son côté esthétique. La machine séduit par son design clair et ses matériaux de grande qualité, travaillés avec soin et conçus pour une utilisation à long terme dans la restauration. Des détails de conception bien pensés, tels que l'écran tactile robuste en verre trempé, facilitent l'utilisation et offrent une assistance optimale des fonctions de la machine.

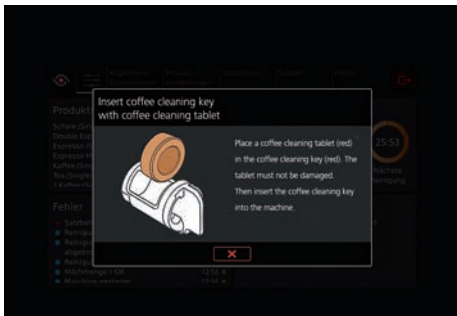


Commande intuitive incluse



Black&White4 compact facilite la vie de ses utilisateurs. L'interface utilisateur très explicite permet une utilisation intuitive et conviviale de la machine à café. Grâce au système de télémétrie intégré «ThermoplanConnect», les données et informations enregistrées peuvent être transmises rapidement et facilement en cas de besoin.

Nettoyage simplifié



La sécurité et la simplicité sont les exigences essentielles lors du nettoyage d'une machine à café automatique. Black&White4 compact répond à tous les critères du concept HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) en matière d'hygiène alimentaire. Grâce à une technologie sophistiquée, la machine est néanmoins extrêmement facile et rapide à nettoyer: un avantage considérable dans la vie quotidienne trépidante de la restauration.



«La Black&White4 compact est robuste, fiable et facile à utiliser. Bien sûr, elle fait aussi du très bon café!»



Technique et esthétique
au plus haut niveau

Black&White|4c



Amateurs de chocolat de luxe



Un incontournable pour les amateurs de chocolat. Black&White4 compact CTM P RS produit du chocolat chaud par simple pression d'un bouton et l'agrément de mousse de lait crémeuse et veloutée. Bien entendu, la machine performante offre également aux passionnés de café une boisson de qualité maximale. Qu'il s'agisse d'espresso, de cappuccino, de chocolat chaud ou de Latte Macchiato, les savoureuses boissons au café, au lait et au chocolat sont parfaitement réussies.



Technologie de fabrication de mousse de lait chaude & froide

Black&White4 compact élargit sa gamme de boissons de manière optimale grâce à l'option de lait froid et de mousse de lait froide par simple pression d'un bouton. Une technologie qui séduit aussi dans les tasses.



Forme & Fonction à la perfection



Que ce soit au bureau, dans le hall d'un hôtel, à la boulangerie «Coffee to stay» ou au kiosque «Coffee to go», Black&White4 compact CTM PF RS répond à toutes les exigences. Grâce aux unités de poudre et de saveurs pour les arômes de sirop et les poudres de chocolat, les spécialités de café et de lait de qualité sont rehaussées d'une touche de saveur unique.





Les amateurs de café exigeants attachent une grande importance à la qualité de la boisson et à la saveur propre, quel que soit l'endroit. Latte Macchiato à l'arôme vanille, chococcino ou Espresso Macchiato se font par simple pression d'un bouton et se dégustent partout.



Configurations en libre choix

Black&White4 compact séduit par sa grande variété de combinaisons possibles. La configuration de base se compose d'une unité de café, de thé et de lait pouvant être personnalisée selon les besoins du client. Il existe au choix des options de réfrigérateur, un bac de poudre et de saveurs ainsi qu'un chauffe-tasse. Chaque client bénéficie ainsi d'une machine Black&White4 compact adaptée à ses besoins de manière optimale.



CTM

Capacités / h*

180 Espresso à 25 ml
120 Café à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Thé à 300 ml

Bac à grains 1 kg

Raccordement

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2 700–3 100 W / 12 A

Masse 228x600x646 mm (L/P/H)

Poids 40 kg



CTM RS

Capacités / h*

180 Espresso à 25 ml
120 Café à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Thé à 300 ml

Réfrigérateur 4 litres

Bac à grains 1 kg

Raccordement

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2 750–3 150 W / 12,75 A

Masse 398x600x646 mm (L/P/H)

Poids 56 kg



CTM F

Capacités / h*

180 Espresso à 25 ml
120 Café à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Thé à 300 ml

Bac à grains 1 kg

Arômes de sirop 1–4

Raccordement

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2 700–3 100 W / 12 A

Masse 398x600x646 mm (L/P/H)

Poids 50 kg



CTM F RS

Capacités / h*

180 Espresso à 25 ml
120 Café à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Thé à 300 ml

Réfrigérateur 4 litres

Bac à grains 1 kg

Arômes de sirop 1–4

Raccordement

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2 750–3 150 W / 12,75 A

Masse 568x600x646 mm (L/P/H)

Poids 66 kg

CH

Capacité

Réchauffement et stockage
de 100–150 tasses

Raccordement

230 VAC / 50–60 Hz /
100 W / 0,5 A

Masse 246 x 490 x 483 mm (L/P/H)

Poids 19 kg



- * La quantité dépend de la taille de la tasse et du réglage de la machine
- RS Réfrigérateur small (unité de refroidissement intégrée de 4 litres de lait froid)
 - F Bac de saveurs (compartiment pour 4 arômes de sirop maximum)
 - P Bac de poudre (pour poudre de chocolat de distributeur automatique)
 - CH Cup heater (chauffe-tasse)



CTM P

Capacités / h*

180 Espresso à 25 ml
120 Café à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Thé à 300 ml
80 Produits chocolatés

Bac à grains 1 kg

Bac à poudre 2 kg

Raccordement

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2 700–3 100 W / 12 A

Masse 320 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 52 kg



CTM P RS

Capacités / h*

180 Espresso à 25 ml
120 Café à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Thé à 300 ml
80 Produits chocolatés

Réfrigérateur 4 litres

Bac à grains 1 kg

Bac à poudre 2 kg

Raccordement

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2 750–3 150 W / 12,75 A

Masse 490 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 68 kg



CTM PF

Capacités / h*

180 Espresso à 25 ml
120 Café à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Thé à 300 ml
80 Produits chocolatés

Bac à grains 1 kg

Bac à poudre 2 kg

Arômes de sirop 1–4

Raccordement

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2 700–3 100 W / 12 A

Masse 490 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 62 kg



CTM PF RS

Capacités / h*

180 Espresso à 25 ml
120 Café à 120 ml
100 Cappuccino à 150 ml
90 Thé à 300 ml
80 Produits chocolatés

Réfrigérateur 4 litres

Bac à grains 1 kg

Bac à poudre 2 kg


Arômes de sirop 1–4

Raccordement

220–240 VAC / 50–60 Hz /
2 750–3 150 W / 12,75 A

Masse 660 x 600 x 646 mm (L/P/H)

Poids 78 kg



Développer avec passion

Thermoplan a toujours été un pionnier en matière d'innovation dans la production de machines à café professionnelles. La recherche et le développement bénéficient de la même priorité: environ un cinquième de la main d'œuvre de Thermoplan est investi dans le développement nouveau et futur de ses produits. Associées à un travail de précision suisse, des solutions innovatrices qui séduisent le marché et répondent aux besoins des clients sont créées.

Produire
avec enthousiasme



Thermoplan est l'un des leaders mondiaux dans le segment des machines à café automatiques à usage professionnel. Cela témoigne de leur engagement pour la qualité et de la fiabilité de leurs produits. Au siège de Weggis (CH), les collaborateurs de Thermoplan s'engagent avec enthousiasme afin que chaque Black&White4 compact réponde aux exigences les plus élevées selon la devise «Votre défi est notre passion!».

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



Thermoplan est
représentée dans
75 pays
dans le monde

Depuis sa fondation en 1974, Thermoplan est étroitement lié à Weggis, un lieu idyllique situé au pied du majestueux Rigi, au cœur de la Suisse. Entre-temps, elle est devenue une entreprise internationale avec ses filiales en Allemagne, en Autriche et aux États-Unis et est représentée dans environ 75 pays dans le monde. Qu'elle soit ici ou ailleurs, petite ou grande: l'enthousiasme pour ses clients reste le même. Thermoplan consacre toute son attention à leurs besoins.

Fabriqué en Suisse, apprécié dans le monde

Thermoplan fabrique exclusivement en Suisse. Ceci pour une bonne raison, car des employés qualifiés et des installations de production modernes sont la base de la précision, de la fiabilité et de la qualité supérieure connus et appréciés par les partenaires de Thermoplan. L'entreprise cultive ces valeurs essentielles dans tous les domaines avec beaucoup d'engagement et au plus haut niveau: la croix suisse sur chaque produit Thermoplan représente autant un engagement qu'une motivation.



©Thermoplan AG Weggis, Suisse. Sous réserve d'erreurs et de modifications. BW4c-F-019



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