



# BLACK&WHITE 3





## Ein Hauch von Magie...

Die BLACK&WHITE3 steht für eine weitere Innovation aus dem Hause Thermoplan. Ob Cappuccino, Latte Macchiato oder kalter Milchschaum - mit der neuen Generation zaubern Sie Spezialitäten von traumhafter Qualität.



## ...die coole Milchlösung

Über den zentralen Auslauf bereiten Sie einzigartigen Milchschaum in atemberaubender Konsistenz zu - himmlisch cremig und standfest.





Ready

thermoplan  
Swiss Quality Coffee Equipment

 ristretto	 espresso	 coffee	 americano	2x    
 double ristretto	 double espresso	 double coffee	 double americano	
 small tea	 large tea	 manual	 auto	

**BLACK&WHITE** 3



# Das Modul-System

Die BLACK&WHITE3 ist modular aufgebaut. Dadurch kann die Wartung schnell und kostengünstig durchgeführt werden. In kürzester Zeit sind alle drei Module ausgetauscht - das ist einzigartig bei Kaffeemaschinen.

Die qualitativ hochwertig verarbeiteten Module beinhalten die Technologie von morgen. Das integrierte Diagnoseprogramm hilft dem Service -Techniker allfällige Fehlfunktionen schnell und effektiv zu beheben.

3 min



## Brühmodul

1 oder 2 Mahlwerke. Die Edelstahl-Brüheinheit sorgt für besten Kaffeegenuss.



## Hydraulikmodul

Heisswasseraufbereitung, Wasserverteilung  
Kaffeeboiler, Pumpe, Ventilblock

## Dampfmodul

Leistungsstarker 4 Liter Boiler für endlosen  
Dampf und Heisswasserbezug.



# Perfektion

- Modularer Aufbau
- Edelstahl-Brüheinheit
- Massives Aluminium-Mahlwerk mit Keramik-Scheiben
- Dampfrohr aus Peek™
- Dampfausgabe manuell und automatisch
- Chromstahl Frontpartie
- Touch Screen mit 7" LCD Display
- Kaltmilch Lösung
- Produktvielfalt
- Einfache Reinigung

## Umweltschonend und effizient - sparen Sie Energie



Dank der von Thermoplan entwickelten Technologie „energy save“ sparen Sie beim Betrieb Energie ein. So reduzieren Sie Kosten und schonen Ihre Umwelt.





## Modernes Bedienkonzept

Der große, farbige Touch Screen kann flexibel mit allen Produkten belegt und auf Ihre speziellen Bedürfnisse angepasst werden.

Sei es das Ändern der Produktnamen, -symbole oder -preise: Alles geschieht intuitiv über die einfach zu bedienende Benutzeroberfläche.

Der Touch Screen kann auch als Werbefläche benutzt werden. Bilder können über den Screen-saver dargestellt werden. Dieser wird nach Wahl automatisch aktiviert bei längerer Standzeit.

## Einfache Reinigung

Die BLACK&WHITE<sup>3</sup> Kaffeemaschinen besitzen ein automatisches Reinigungs-System. Ein Knopfdruck genügt und die Maschine zeigt dem Bediener auf dem Display Schritt für Schritt wie die Reinigung durchzuführen ist. Durch den Einsatz eines Reinigungsschlüssels wird die Pflege zusätzlich vereinfacht.





CTM & CTM

## Der POD

Alle Konfigurationen der BLACK&WHITE3 können auch mit dem POD ausgerüstet werden. Hier können alle gängigen Pads und Pouches eingelegt werden. Ob koffeinfrei oder Spezialmischung, mit der BLACK&WHITE3 erfüllen Sie jeden Kundenwunsch. Über den POD wird ebenfalls die Reinigung aktiviert. Einfach die Reinigungstabletten einlegen und starten.





# Der Mengenbrüher

Ausgerüstet mit allen Vorzügen einer BW3 CTM ist der neue Vollautomat BW3 CBT der Alleskönner unter den Kaffeemaschinen. Dank eines 7l-Tanks und einer Ausgabeleistung von 30l pro Stunde ist er die perfekte Bereicherung für Restaurants, Hotels, Bars, Frühstückbuffets und Selbstbedienungs-Anwendungen.

Der neue BW3 CBTM garantiert zu jeder Zeit besten Kaffeegenuss, auch für Kaltmilch-Produkte.





# Vielfalt für jeden Genuss

Die CT bereitet Kaffee sowie Heißwasser und findet mit einer Breite von nur 350 mm auf jeder Theke Platz.

Mit der CTM gelingt die Zubereitung von Kaffee- oder Milchspezialitäten, ob heiß oder kalt.

Mit der CTMC kommen Schoko- wie auch Kaffee-Liebhaber voll auf ihre Kosten.

Die CTS ist für die traditionelle Milchaufbereitung mit Dampf die richtige Wahl.

CT



CTM



CTMC



CTS



Kapazitäten: (Produkte / h)	240 Espresso / 200 Kaffee 18lt Heißwasser
Anschluss:	230V / 50-60Hz / 2800W / 13A
Maße:	350x600x700mm (B/T/H)
Gewicht:	55KG

Kapazitäten: (Produkte / h)	240 Espresso / 200 Kaffee / 18lt Heißwasser 130 Cappuccino / 140 Lattino
Anschluss:	2x230V / 50-60Hz / 3500/100W / 15/1A
Maße:	600x600x700mm (B/T/H)
Gewicht:	77.5KG

Kapazitäten: (Produkte / h)	240 Espresso / 200 Kaffee / 18lt Heißwasser 130 Cappuccino / 140 Lattino / 120 Schokoprodukte
Anschluss:	230V / 50-60Hz / 3500W / 15A
Maße:	700x600x725mm (B/T/H)
Gewicht:	100KG

Kapazitäten: (Produkte / h)	240 Espresso / 200 Kaffee / 43lt Heißwasser endlos Dampfbezug
Anschluss:	230/400V / 50-60Hz / 6900W / 30/13A
Maße:	520x600x700mm (B/T/H)
Gewicht:	78KG

Mit der CTMS gelingt die Zubereitung von Kaffee- oder Milchspezialitäten, ob heiß oder kalt, und mit Dampf.

Mit der CBT können die Bedürfnisse nach grossen Mengen qualitativ hochwertigem Brühkaffe problemlos bewältigt werden.

Der CBTM ist der Alleskönner unter den Kaffeemaschinen. Die Kombination aus CTM und CBT garantiert eine Produktvielfalt die keine Wünsche offen lässt.

Der TS bietet auf einfachste Bedienweise Heißwasser und endlosen Dampfbezug.

Mit dem CH werden die Kaffeetassen vorgewärmt um die perfekte Grundlage eines vollendeten Kaffeegenusses zu erhalten.

CH



Kapazitäten:	Lagerung von 100 bis 150 Tassen
Anschluss:	230/115V / 50-60Hz / 100/85W / 0.5/1.0A
Maße:	250x435x565mm (B/T/H)
Gewicht:	17KG

CTMS



Kapazitäten: (Produkte / h)	240 Espresso / 200 Kaffee / 43lt Heisswasser 130 Cappuccino / 140 Lattino / endlos Dampfbezug
Anschluss:	2x230/400V / 50-60Hz / 6900/100W / 30/13/1A
Maße:	770x600x700mm (B/T/H)
Gewicht:	100KG

CBT



Kapazitäten: (Produkte / h)	240 Espresso / 200 Kaffee / 18lt Heisswasser 30lt Brühkaffee
Anschluss:	230V / 50-60Hz / 3500W / 16A
Maße:	520x600x750mm (B/T/H)
Gewicht:	67KG

CBTM



Kapazitäten: (Produkte / h)	240 Espresso / 200 Kaffee / 18lt Heisswasser 130 Cappuccino / 140 Lattino / 30lt Brühkaffee
Anschluss:	2x230V / 50-60Hz / 3500/100W / 15/1A
Maße:	770x600x750mm (B/T/H)
Gewicht:	94KG

TS



Kapazitäten: (Produkte / h)	43lt Heisswasser endlos Dampfbezug
Anschluss:	230/400V / 50-60Hz / 4400W / 20/11A
Maße:	250x600x700mm (B/T/H)
Gewicht:	35KG



#### Schweiz:

Thermoplan AG  
Röhrlistraße 22  
CH-6353 Weggis  
Tel. +41 41 392 12 00  
Fax +41 41 392 12 01

[thermoplan@thermoplan.ch](mailto:thermoplan@thermoplan.ch)  
[www.thermoplan.ch](http://www.thermoplan.ch)

#### Deutschland:

Thermoplan Deutschland GmbH  
Altriper Straße 1  
D-68766 Hockenheim  
Tel. +49 6205 280 620  
Fax +49 6205 280 6210

[info@thermoplan.eu](mailto:info@thermoplan.eu)  
[www.thermoplan.eu](http://www.thermoplan.eu)

#### Österreich:

Thermoplan Austria GmbH  
Dorfstrasse 43  
AT-6072 Lans  
Tel. +43 512 378 379  
Fax +43 512 378 379 20

[buero@thermoplan.at](mailto:buero@thermoplan.at)  
[www.thermoplan.at](http://www.thermoplan.at)

Ihre Werksvertretung:

