



# 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 RF

## 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 71-Tanks und einer Ausgabeleistung von 30l pro Stunde ist er die perfekte Bereicherung für Restaurants, Hotels, Bars, Frühstücksbuffets 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 RF



CTMC RF



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	770x600x725mm (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 RF



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 RF



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



thermoplan

## Schweiz

Thermoplan AG  
Thermoplan-Platz 1  
CH-6353 Weggis  
Telefon +41 41 392 12 00

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

## Deutschland & Österreich

Thermoplan Deutschland GmbH  
Altriper Strasse 1  
D-68766 Hockenheim  
Telefon +49 6205 280 620  
Fax +49 6205 280 6210

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

Ihre Werksvertretung