

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Black&White|4

Беспрецедентный шедевр для
клиентов с высокими стандартами



Передовые технологии
для превосходных результатов

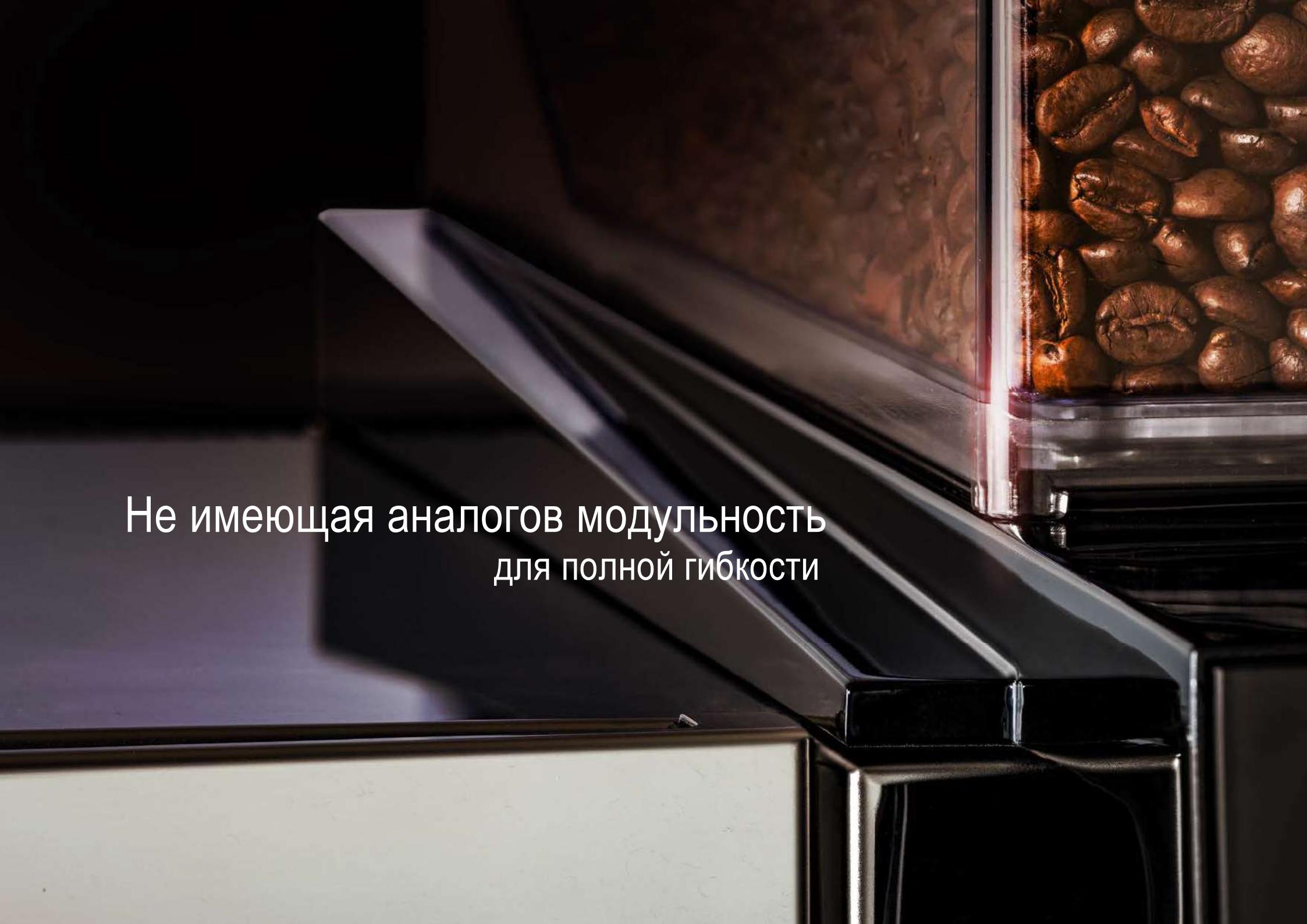




Инновационная система вспенивания молока
для вдохновляющих моментов







Не имеющая аналогов модульность
для полной гибкости





Инновационные и действительно профессиональные для самых требовательных задач

Вы ищете самую лучшую автоматическую кофемашину? Откройте для себя Black&White4 компании Thermoplan. Наши машины обычно используются там, где ситуация требует выдающегося качества в сочетании с производительностью и инновациями. Благодаря самым различным размерам и настраиваемым конфигурациям машин, вы обязательно найдете в компании Thermoplan именно то, что Вам нужно.

Швейцарское качество в самом чистом виде

С самого начала Thermoplan является новатором в разработке и производстве профессиональных автоматических кофемашин. Более пятой части сотрудников компании работают над новыми и текущими разработками в ее собственном инновационном центре. В сочетании с швейцарским прецизионным мастерством это способствует появлению передовых решений, создаваемых в Швейцарии и поступающих на рынок.

□-----□



Форма и функция в идеальной гармонии

Black & White4 является законодателем тенденций среди автоматических кофемашин благодаря своему изящному дизайну и высококачественным материалам.

Машина предназначена для интенсивного долговременного использования в самых разных условиях в профессиональном секторе общественного питания и ресторанов. Продуманные конструктивные детали делают машину простой в использовании и обеспечивают оптимальную функциональность.

□-----□

Кофе неземного качества



Результаты, которые
всегда впечатляют.
После них ваши
клиенты будут
настроены только
на лучшее.



Кофейное совершенство от чашки к чашке

Как и у вас, у нас нет компромиссов и исключений по качеству - особенно в отношении самого кофе. Наша система приготовления кофе высшего класса доставляет любителям кофе полное удовлетворение от первого капучино утром до последнего эспрессо вечером. Благодаря технологии Intelligent Shot Quality и другим новинкам Black&White4 переводит наслаждение кофе на совершенно новый уровень. Вы можете пользоваться этим день за днем.

□-----□

Интуитивное управление



Black&White4 облегчает жизнь своим пользователям. Благодаря простому пользовательскому интерфейсу, эта профессиональная кофемашина интуитивно понятна и удобна пользователям.



Машина также имеет интерфейс, позволяющий получать уведомления о состоянии и экспортировать собранные машиной данные, или сохранять их в запоминающем устройстве. Таким образом, вы всегда контролируете ситуацию и можете реагировать с упреждением.



Инновации по вспениванию молока от лидера мирового рынка



Очаруйте ваших
клиентов новым
продуктом
в мире
LatteArtist.

Latte Artist



Около 30 лет назад компания Thermoplan запустила первую в мире систему вспенивания молока. С тех пор Thermoplan - это синоним превосходной молочной пенки. Thermoplan была пионером и остается новатором в приготовлении вспененного молока с идеальной консистенцией.



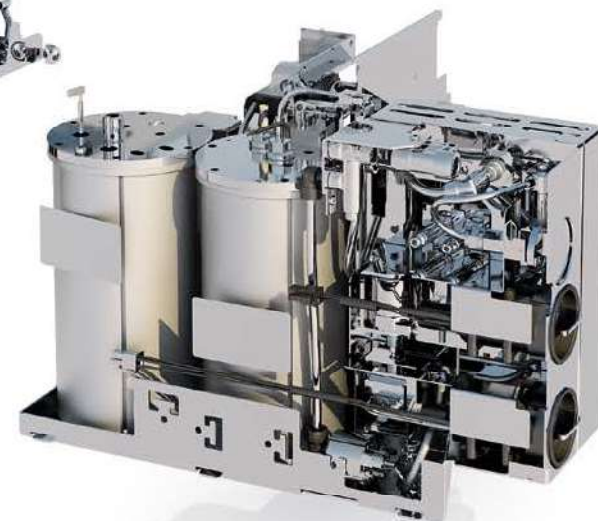
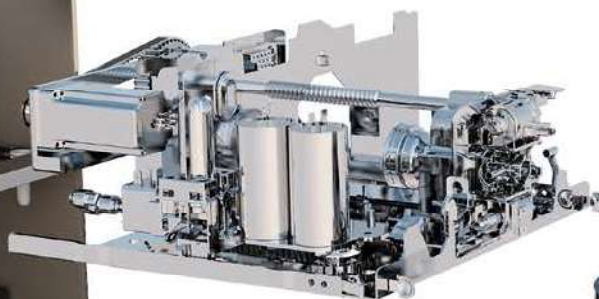
С 1990-х годов мы не прекращали инвестиций в развитие технологии вспенивания молока и предлагаем впечатляющие инновационные продукты для мирового рынка. Технология вспенивания молока, разработанная и запатентованная компанией Thermoplan, завоевала клиентов почти в 75 странах.



Эта последняя инновация снова демонстрирует компетентность Thermoplan в области вспенивания молока: При нажатии кнопки, LatteArtist наносит художественный рисунок с полным набором узоров на ваши кофейные напитки - дополнительная функция, доступная впервые в Black&White4. Ваши клиенты будут в восторге!



Эти два модуля могут
быть
**быстро
заменены**
при обслуживании
машины.



Одна машина –
два модуля

Уникальная модульная система

Уход и сервисное обслуживание стали проще: Black&White4 имеет впечатляющую модульную систему четвертого поколения. Все основные функции объединены только в двух модулях машины: механическом и гидравлическом. Уход и сервисное обслуживание выполняются исключительно на этих двух модулях; остальная часть машины остается нетронутой. Это означает, что любой агрегат будет готов к новому использованию в кратчайшие сроки с минимальным простоем - ключевое преимущество в повседневной суеде предприятий общественного питания и ресторанов!

Очистка "в два счета"



Гигиена, безопасность и простота наиболее важны при очистке и обслуживании автоматической кофемашины. Как и каждое оборудование от компании Thermoplan, Black&White4 также отвечает самым строгим требованиям гигиены.



И благодаря совершенным технологиям, очистка машины осталась по-прежнему очень быстрой и легкой. Современные технологии также экономят время и ресурсы.





thermoplan

Thimoplat, CoffeeShop, Restaurant, Hotel

- Dashboard
- Products
- Machine Health
- Services
- Consumption: Coffee

Machines

25
0
7

Products

4640
8150
110000

Consumption: Month

44kg
134 kg
Last month

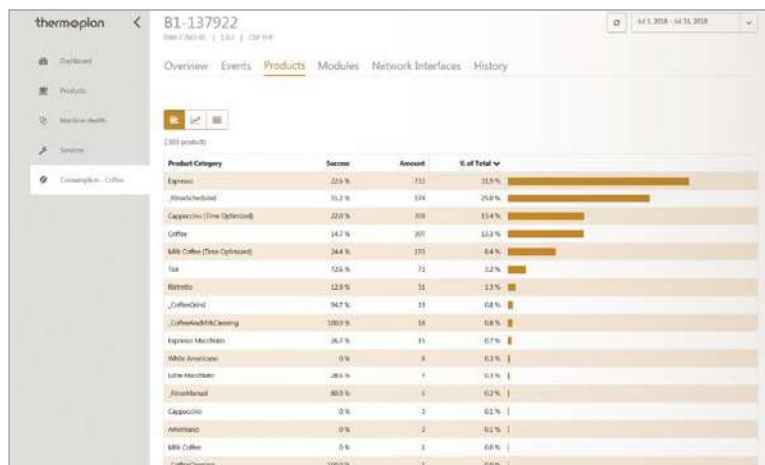
Consumption: Year

50kg
1000kg

Map

Products Month

Aug 5, Aug 7, Aug 9, Aug 11, Aug 13, Aug 15



ThermoplanConnect – интеллектуальное подключение

Технология ThermoplanConnect позволяет общаться с машиной - в обоих направлениях. Наша новая телеметрическая система позволяет вам всегда знать, как работает кофемашина с функцией помола зерен Thermoplan. Телеметрия также обеспечивает доступ к оборудованию Black&White4. Например, используя "облачное" решение, можно корректировать рецепты или механизм помола из любого места - в отдельных машинах или весь парк одновременно. Вся необходимая информация о вашей кофемашине доступна онлайн, по одному клику мыши в режиме реального времени. Все измерения отображаются на четких графиках.

ThermoplanConnect действительно предлагает дополнительные преимущества:

Информативный анализ

- Определение пиков использования
- Прогноз тенденций
- Оценка сезонных продуктов

Оптимизированный обзор парка машин

- Мониторинг и контроль потребления и стоимости продуктов
- Мониторинг маркетинговой деятельности
- Просмотр текущего состояния машин

Оптимизированное планирование ресурсов

- Оптимизация организации сотрудников и обслуживающего персонала
- Прозрачное управление затратами

Рациональная цепочка поставок

- Изменение заказов, поставок и хранения для удовлетворения ожидаемого спроса

Полностью адаптированные к пользователю
конфигурации



Правильная машина Black&White4 для любой ситуации

Функции Black&White4 полностью адаптируемы к потребностям пользователя с возможностью идеальной настройки для конкретного типа применения и местоположения - в ресторанах, предприятиях быстрого питания, АЗС, пекарнях, магазинах, общественном питании или крупных компаниях. Благодаря различным конфигурациям машины, вы обязательно найдете идеальное решение для удовлетворения конкретных потребностей. Откройте для себя свою Black&White4!



Полностью адаптируемые конфигурации машин

Что вам подходит? Выбирайте из следующих компонентов машины:

- 1 Холодильник**
встроенный холодильный агрегат на 9 л молока
- 2 Кофемолка**
керамические жернова
- 3 Бункер для какао-порошка**
- 4 Блок ароматизаторов**
выдвижной ящик содержит до 4 сиропов с различными ароматами
- 5 Раздаточная группа**
опция LatteArtist





CTM

Бункер для зерен 1,7 кг

Подключение

1 фаза

220 – 240 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 32 А

3 фазы

380 – 415 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 3 × 16 А

Размеры 320 × 600 × 645 мм (Ш/Г/В)

Масса 60 кг



CTM RL

Холодильник на 9 литров

Бункер для зерен 1,7 кг

Подключение

1 фаза

220 – 240 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 32 А

3 фазы

380 – 415 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 3 × 16 А

Размеры 600 × 600 × 645 мм (Ш/Г/В)

Масса 80 кг



CTM P

Бункер для зерен 1,7 кг

Бункер для какао-порошка 2 кг

Подключение

1 фаза

220 – 240 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 32 А

3 фазы

380 – 415 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 3 × 16 А

Размеры 412 × 600 × 645 мм (Ш/Г/В)

Масса 70 кг



CTM P RL

Холодильник на 9 литров

Бункер для зерен 1,7 кг

Бункер для какао-порошка 2 кг

Подключение

1 фаза

220 – 240 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 32 А

3 фазы

380 – 415 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 3 × 16 А

Размеры 692 × 600 × 645 мм (Ш/Г/В)

Масса 90 кг

Обозначения

CTM кофе, чай молоко

RL Холодильник большой: встроенный холодильный агрегат на 9 л молока

F Блок ароматизаторов: выдвижной ящик для 1 - 4 сиропов ароматизаторов

P Бункер для какао-порошка

CH Подогрев чашек



CTM F

Бункер для зерен 1,7 кг
Сироп 1 – 4

Подключение

1 фаза
220 – 240 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 32 А

3 фазы
380 – 415 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 3 × 16 А

Размеры 488 × 600 × 645 мм (Ш/Г/В)

Масса 70 кг



CTM F RL

Холодильник на 9 литров
Бункер для зерен 1,7 кг
Сироп 1 – 4

Подключение

1 фаза
220 – 240 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 32 А

3 фазы
380 – 415 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 3 × 16 А

Размеры 768 × 600 × 645 мм (Ш/Г/В)

Масса 90 кг



CTM PF

Бункер для зерен 1,7 кг
Бункер для какао-порошка 2 кг
Сироп 1 – 4

Подключение

1 фаза
220 – 240 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 32 А

3 фазы
380 – 415 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 3 × 16 А

Размеры 580 × 600 × 645 мм (Ш/Г/В)

Масса 80 кг



CTM PF RL

Холодильник на 9 литров
Бункер для зерен 1,7 кг
Бункер для какао-порошка 2 кг
Сироп 1 – 4

Подключение

1 фаза
220 – 240 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 32 А

3 фазы
380 – 415 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
5800 – 7100 Вт / 3 × 16 А

Размеры 860 × 600 × 645 мм (Ш/Г/В)

Масса 105 кг

CH Нагреватель чашек

Емкость

Подогрев и хранение 100 – 150 чашек

Подключение

230 В пер.тока / 50 – 60 Гц /
100 Вт / 0,5 А

Размеры 246 × 490 × 483 мм (Ш/Г/В)

Масса 19 кг



Полный набор функций

- Высокопроизводительная машина "все-в-одном"
- Система приготовления кофе высшего класса для получения превосходных результатов
- Великолепная технология вспенивания молока
- Модульная система совершенной конструкции
- Телеметрическая система ThermoplanConnect
- Ресурсоэффективная система очистки
- Оптимальная занимаемая площадь для каждой рабочей зоны



Thermoplan – всегда рядом, по всему миру



Компания Thermoplan придает большое значение предоставлению отличного сервисного обслуживания. В сотрудничестве более чем с 200 сертифицированными партнерами по сбыту и сервисному обслуживанию мы стремимся удовлетворять потребности наших клиентов в 75 странах мира. Наши партнеры - это нечто большее, чем просто канал продаж - они являются прямой локальной точкой контакта для наших уважаемых клиентов, а это означает, что они являются лицом Thermoplan по всему миру. Другими словами, Thermoplan всегда рядом, где бы вы ни оказались в мире.

**Еще есть вопросы?
Мы будем рады ответить на них.**

Индивидуальные и технические вопросы, специфические для рынка требования: мы будем рады услышать и проконсультировать вас





Тонкая работа от истинного мастера

Каждая кофемашина, изготовленная компанией Thermoplan, является шедевром, характерным для швейцарской рабочей этики наших сотрудников. Инновации, профессиональная гордость, чувство ответственности, точность и увлечение сочетаются с мастерством эксперта. Мы всегда стремились к поддержке личного развития наших сотрудников и выдвижению специалистов из наших рядов. Мы инвестируем в учебные программы нашей компании, чтобы создать новое поколение высококвалифицированных специалистов.



Внимательность к людям и окружающей среде



Наши кофемашины разработаны и изготовлены в соответствии со швейцарскими и международными руководящими принципами управления качеством, а также с учетом различных экологических, экономических и социальных аспектов. Такое добросовестное и ответственное использование ресурсов способствует успеху нашей корпоративной культуры, ориентированной на устойчивость.

Зародившаяся в Веггисе, по всему миру как дома



Thermoplan присутствует
в 75 странах
мира.

Thermoplan разрабатывает и производит автоматические кофемашины высочайшего швейцарского качества для профессионального использования в общественном питании, ресторанном и коммерческом секторах. Семейная компания работает на международном уровне и обслуживает клиентов в 75 странах. Около 320 человек работают в головном предприятии компании в Веггисе, Швейцария (кантон Люцерн). Международная сеть Thermoplan охватывает более 200 сертифицированных партнеров по сбыту и сервисному обслуживанию.

Швейцарская точность: настоящий экспортный хит

Приверженность штампу «Сделано в Швейцарии» - это больше, чем просто обещание поддержки от сотрудников Thermoplan. Это также то, что близко и ценно для нас. Швейцарский герб в логотипе нашей компании отражает гордость, которую мы чувствуем от производства в Швейцарии. Thermoplan - это действительно швейцарская компания: наши автоматические кофемашины производятся на нашем заводе, расположенном рядом с головным офисом компании в Веггисе. Около 80 процентов компонентов производится на территории Швейцарии.

