

thermoplan  
Swiss Quality Coffee Equipment



# Black&White|4c

Unser Meisterwerk  
im kompakten Format



Black&White4 compact:  
Funktionalität  
auf minimaler Standfläche



## Überzeugende Vorteile im Multipack

- kompakte Kaffeemaschine  
nur 228 mm breit
- modularer Aufbau
- patentiertes Milchsysteem
- integriertes Telemetrie-System
- vielseitige Einsatzmöglichkeiten
- benutzerfreundliche Bedienung
- ressourcensparender Betrieb
- einzigartiges Design
- effizientes «tablet cleaning  
circuit»-Reinigungssystem  
(nach HACCP/HCV zertifiziert)





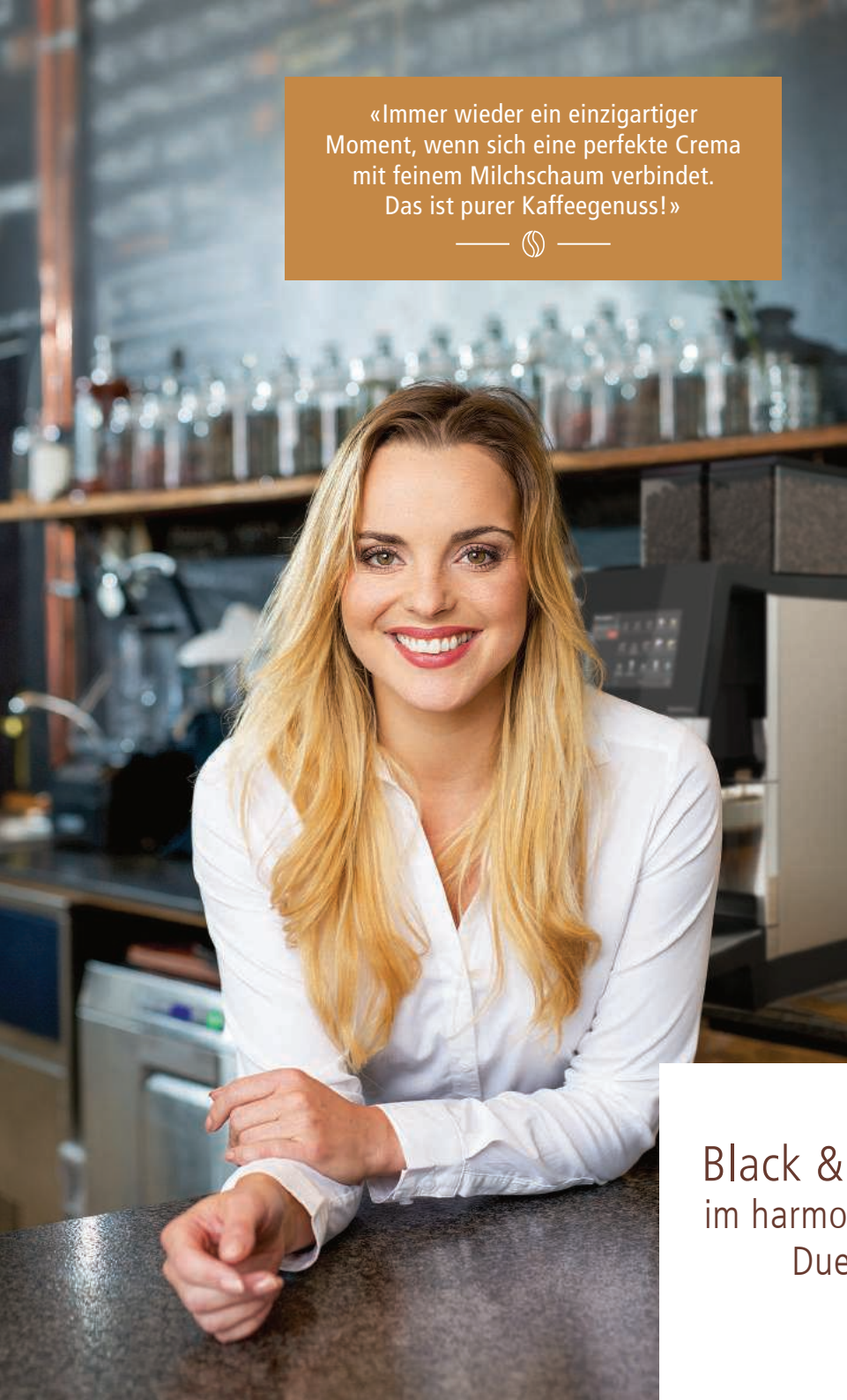
## Feinster Milchschaum trifft perfekten Kaffee



Das bewährte Milchesystem  
von Thermoplan bereitet  
einzigartigen Milchschaum  
in atemberaubender  
Konsistenz zu.

Cremig fließend, feinporig und standfest:  
So muss perfekter Milchschaum sein.  
Die Black&White4 compact liefert genau  
das – und zwar einfach auf Knopfdruck.  
Die innovative Milchtechnologie ist das  
Resultat jahrzehntelanger Forschung und  
Entwicklung bei Thermoplan, dem Pionier  
in der Herstellung von Milchschaumer für  
den professionellen Gebrauch.

«Immer wieder ein einzigartiger  
Moment, wenn sich eine perfekte Crema  
mit feinem Milchschaum verbindet.  
Das ist purer Kaffeegenuss!»



## Black & White im harmonischen Duett

Die Black&White4 compact bringt zusammen, was zusammen gehört und vereint gekonnt Kaffee- und Milch-Know-how. Milch in der perfekten Temperatur und optimal abgestimmter Milchschaum ergänzen aromatischen Kaffee schnell und einfach zu feinen Kaffeespezialitäten. Dank der Black&White4 compact gelingen milchbasierte Kaffeeaktionen sicher und in gleichbleibend hoher Qualität.

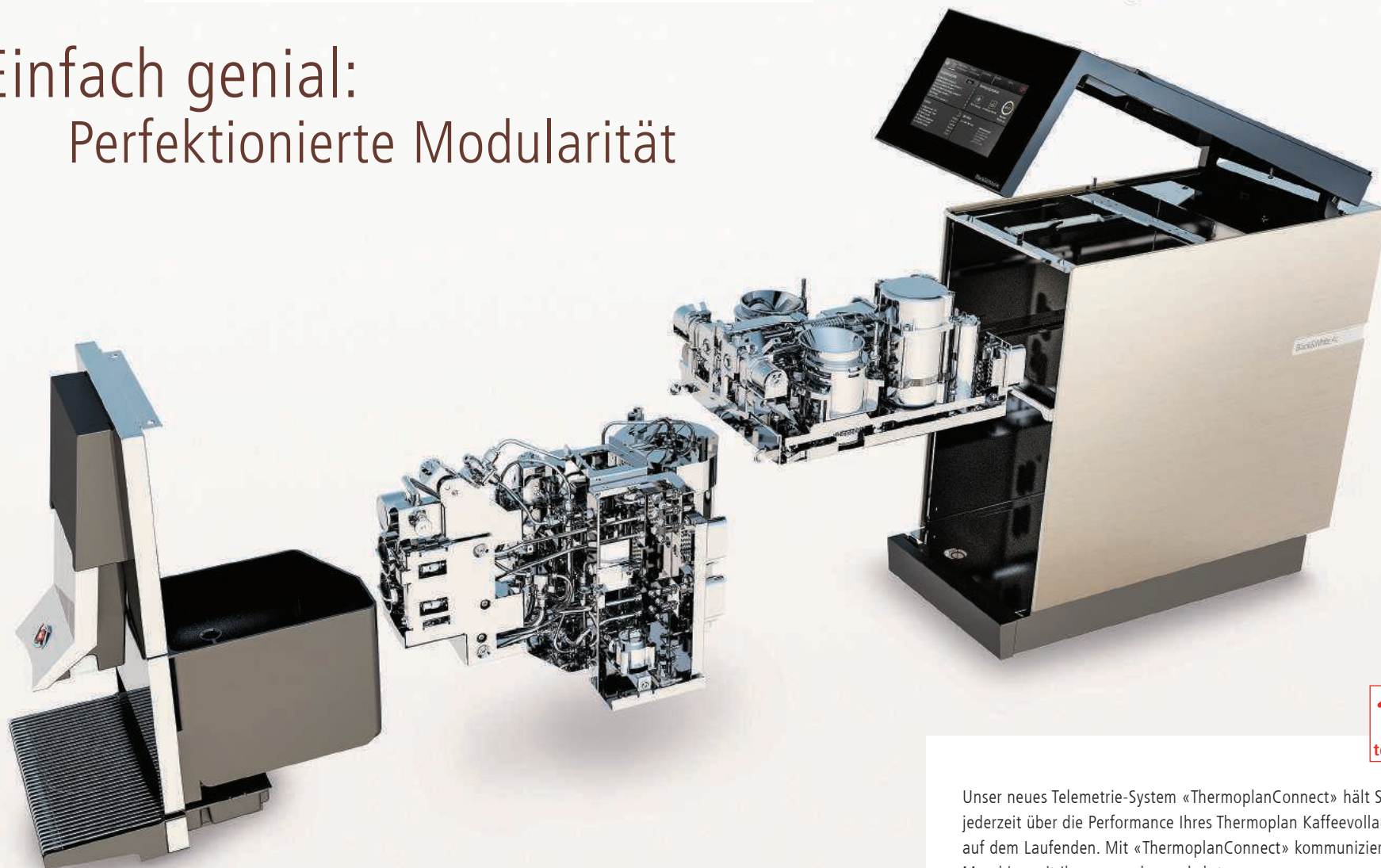


Das einzigartige Modulsystem der Black&White4 compact ist eine Innovation von Thermoplan und erlaubt kürzeste Servicezeiten.

Die Black&White4 compact ist so konzipiert, dass die Maschinenmodule bei Bedarf einfach und rasch ausgetauscht werden können. Standzeiten bei Wartungs- und Reparaturarbeiten verringern sich so auf ein absolutes Minimum. Thermoplan hat dieses modulare System als erstes Unternehmen auf den Markt gebracht und seither laufend optimiert.



## Einfach genial: Perfektionierte Modularität



Unser neues Telemetrie-System «ThermoplanConnect» hält Sie jederzeit über die Performance Ihres Thermoplan Kaffeevollautomaten auf dem Laufenden. Mit «ThermoplanConnect» kommuniziert Ihre Maschine mit Ihnen – und umgekehrt.



# Achtsamkeit gegenüber Mensch und Umwelt



Unsere Arbeit zeichnet sich durch besondere Sorgfalt aus, sei das im ökologischen, ökonomischen oder sozialen Bereich. Der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen und die Erfüllung von höchsten Standards sind bei Thermoplan selbstverständlich. Das gilt für Mensch und Material gleichermaßen. Diese Achtsamkeit ist Teil unserer nachhaltig ausgelegten Unternehmenskultur – und damit Teil unseres Erfolgs.



«Auf unsere Black&White4 compact  
ist absolut Verlass. Das muss an der  
Schweizer Qualität liegen.»



Durch und durch  
Schweizer Qualität



Mit der Black&White4 compact garantiert  
Thermoplan perfekten Kaffeeenuss «made in  
Switzerland». Das Versprechen einer hervorragen-  
den Material- und Dienstleistungsqualität ist ein  
massgebender Bestandteil des überzeugenden  
Leistungspaketes.

## Meisterwerk aus Meisterhand

Jede Black&White4 compact ist ein Meisterwerk. Dafür garantieren unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Produktion mit ihrem durch und durch schweizerischen Arbeitsethos. Berufsstolz, Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit, Präzision und Freude treffen auf handwerkliches Können. In unseren modernen Werken in Weggis (CH) montieren wir die hochwertigen Komponenten der Black&White4 compact mit grosser Sorgfalt. Auf dass unsere Kunden mindestens so viel Freude daran haben wie unsere Mitarbeitenden.

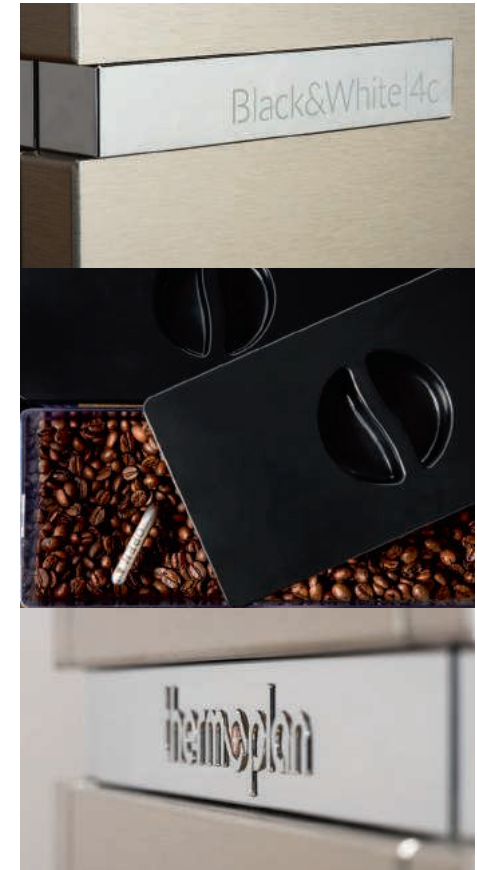




«Perfekter Kaffee ganz einfach auf Knopfdruck: So will ich das haben! Und schön ist meine Black&White4 compact auch noch.»



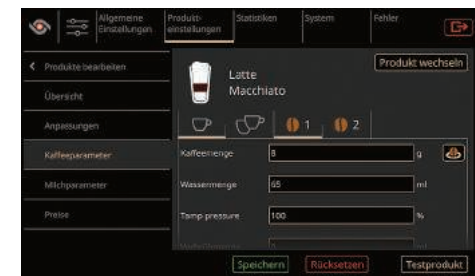
## Form & Funktion in Vollendung



Die Black&White4 compact glänzt auch mit ihren äusseren Werten. Sie überzeugt mit ihrem klaren Design und den hochwertigen, sorgfältig verarbeiteten Materialien, die auf den Dauergebrauch in der professionellen Gastronomie ausgelegt sind. Gut durchdachte Gestaltungsdetails wie etwa das robuste Touch-Display aus gehärtetem Glas erleichtern den Nutzern die Bedienung und unterstützen die Funktionen der Maschine optimal.

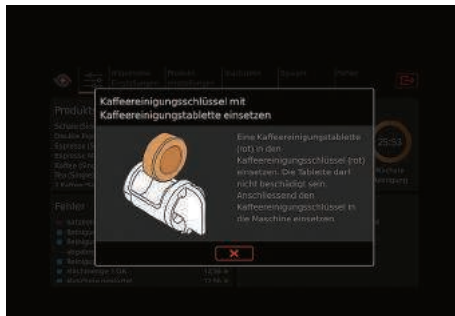


## Intuitive Bedienung inklusive



Die Black&White4 compact macht ihren Nutzern das Leben leicht. Die einfach verständliche Benutzeroberfläche erlaubt einen intuitiven und bedienerfreundlichen Umgang mit der Kaffeemaschine. Mittels des integrierten Telemetrie-Systems «ThermoplanConnect» können aufgezeichnete Daten und Informationen bei Bedarf einfach und schnell übermittelt werden.

## Einfachste Reinigung



Bei der Reinigung eines Kaffeevollautomaten sind Sicherheit und Einfachheit die wichtigsten Voraussetzungen. Die Black&White4 compact erfüllt bezüglich Lebensmittelhygiene sämtliche Kriterien des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis and Critical Control Points). Dank durchdachter Technik ist die Maschine dennoch ausserordentlich einfach und rasch zu reinigen: Ein grosser Vorteil im hektischen Gastronomie-Alltag.



«Die Black&White4 compact ist robust, zuverlässig und einfach zu bedienen. Natürlich macht sie auch richtig guten Kaffee!»



Technik und Ästhetik  
auf höchstem Niveau

Black&White|4c



## Schokoladenliebhaber deluxe



Ein absolutes Muss für Schokoladenliebhaber. Die Black&White4 compact CTM P RS erzeugt heiße Schokolade einfach per Knopfdruck und vollendet diese mit cremigen, feinporigen Milchschaum. Erwartungsgemäß erhält auch der passionierte Kaffeegeisser mit der Profimaschine maximale Getränkequalität. Ob Espresso, Cappuccino oder Schoko Latte Macchiato – Kaffee-, Milch- und Schokogetränke gelingen und schmecken hervorragend.



## Milchschaum- Technologie heiss&kalt

Die Black&White4 compact erweitert mit der Option für kalten Milchschaum und kalter Milch per Knopfdruck das Getränkesortiment optimal. Eine Technologie die auch in der Tasse überzeugt.



## Form & Funktion in Vollendung



Ob im Büro, in der Hotellobby, in der Bäckerei «Coffee to stay» oder am Kiosk «Coffee to go», die Black&White4 compact CTM PF RS wird allen Anforderungen gerecht. Mit den Powder- und Flavour-Einheiten für Sirup Aromen und Schokoladenpulver erhalten hochwertige Kaffee- und Milchspezialitäten eine individuelle Geschmacksnote.





Anspruchsvolle Kaffeegeniesser legen grossen Wert auf hohe Getränkequalität und maximaler Individualität – unabhängig vom Ort. Latte Macchiato mit Vanille-Aroma, Chococcino oder Espresso Macchiato können einfach per Knopfdruck erzeugt und allorts genossen werden.



# Frei wählbare Konfigurationen

Die Black&White4 compact begeistert durch eine Vielzahl an Kombinationsmöglichkeiten. Die Basis-Konfiguration besteht aus einer Kaffee-Tee-Milch-Einheit, welche kundenspezifisch ergänzt werden kann. Es stehen Kühlschrank-Optionen, eine Powder- und Flavour-Einheit und ein Tassenwärmer zur Auswahl. So erhält jeder Kunde eine optimal auf seine Bedürfnisse abgestimmte Black&White4 compact.



## CTM

### Kapazitäten / h\*

180 Espresso à 25 ml  
120 Kaffee à 120 ml  
100 Cappuccino à 150 ml  
90 Tee à 300 ml

**Bohnenbehälter** 1 kg

### Anschluss

220–240 VAC / 50–60 Hz /  
2700–3100 W / 12 A

**Masse** 228 x 600 x 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 40 kg



## CTM RS

### Kapazitäten / h\*

180 Espresso à 25 ml  
120 Kaffee à 120 ml  
100 Cappuccino à 150 ml  
90 Tee à 300 ml

**Kühlschrank** 4 Liter

**Bohnenbehälter** 1 kg

### Anschluss

220–240 VAC / 50–60 Hz /  
2750–3150 W / 12.75 A

**Masse** 398 x 600 x 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 56 kg



## CTM F

### Kapazitäten / h\*

180 Espresso à 25 ml  
120 Kaffee à 120 ml  
100 Cappuccino à 150 ml  
90 Tee à 300 ml

**Bohnenbehälter** 1 kg

**Sirup-Aromen** 1–4

### Anschluss

220–240 VAC / 50–60 Hz /  
2700–3100 W / 12 A

**Masse** 398 x 600 x 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 50 kg



## CTM F RS

### Kapazitäten / h\*

180 Espresso à 25 ml  
120 Kaffee à 120 ml  
100 Cappuccino à 150 ml  
90 Tee à 300 ml

**Kühlschrank** 4 Liter

**Bohnenbehälter** 1 kg

**Sirup-Aromen** 1–4

### Anschluss

220–240 VAC / 50–60 Hz /  
2750–3150 W / 12.75 A

**Masse** 568 x 600 x 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 66 kg

## CH

### Kapazitäten

Erwärmen und lagern  
von 100 – 150 Tassen

### Anschluss

230 VAC / 50 – 60 Hz /  
100 W / 0.5 A

**Masse** 246 x 490 x 483 mm (B/T/H)

**Gewicht** 19 kg



- \* Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung  
RS Refrigerator small (integrierte Kühleinheit für 4 Liter gekühlte Milch)  
F Flavour-Unit (Schubfach für bis zu 4 Sirup-Aromen)  
P Powder-Unit (für Vending-geprüftes Schokoladenpulver)  
CH Cup heater (Tassenwärmer)



## CTM P

### Kapazitäten / h\*

180 Espresso à 25 ml  
120 Kaffee à 120 ml  
100 Cappuccino à 150 ml  
90 Tee à 300 ml  
80 Schokoprodukte

**Bohnenbehälter** 1 kg

**Powderbehälter** 2 kg

### Anschluss

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /  
2700 – 3100 W / 12 A

**Masse** 320 x 600 x 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 52 kg



## CTM P RS

### Kapazitäten / h\*

180 Espresso à 25 ml  
120 Kaffee à 120 ml  
100 Cappuccino à 150 ml  
90 Tee à 300 ml  
80 Schokoprodukte

**Kühlschrank** 4 Liter

**Bohnenbehälter** 1 kg

**Powderbehälter** 2 kg

### Anschluss

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /  
2750 – 3150 W / 12.75 A

**Masse** 490 x 600 x 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 68 kg



## CTM PF

### Kapazitäten / h\*

180 Espresso à 25 ml  
120 Kaffee à 120 ml  
100 Cappuccino à 150 ml  
90 Tee à 300 ml  
80 Schokoprodukte

**Bohnenbehälter** 1 kg

**Powderbehälter** 2 kg

**Sirup-Aromen** 1 – 4

### Anschluss

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /  
2700 – 3100 W / 12 A

**Masse** 490 x 600 x 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 62 kg



## CTM PF RS

### Kapazitäten / h\*

180 Espresso à 25 ml  
120 Kaffee à 120 ml  
100 Cappuccino à 150 ml  
90 Tee à 300 ml  
80 Schokoprodukte

**Kühlschrank** 4 Liter

**Bohnenbehälter** 1 kg

**Powderbehälter** 2 kg

**Sirup-Aromen** 1 – 4

### Anschluss

220 – 240 VAC / 50 – 60 Hz /  
2750 – 3150 W / 12.75 A

**Masse** 660 x 600 x 646 mm (B/T/H)

**Gewicht** 78 kg

# Mit Leidenschaft entwickelt

Thermoplan ist seit jeher Innovationstreiberin in der Herstellung von professionellen Kaffeemaschinen. Forschung und Entwicklung geniessen eine entsprechend hohe Priorität: Rund ein Fünftel der Thermoplan-Manpower wird in die Neu- und Weiterentwicklung ihrer Produkte investiert. In Kombination mit Schweizer Präzisionsarbeit entstehen so wegweisende Lösungen, die den Bedürfnissen der Kunden entsprechen und am Markt überzeugen.



Mit Begeisterung  
produziert



Thermoplan gehört zu den weltweiten Marktführern im Segment der vollautomatischen Kaffeemaschinen für den professionellen Bereich. Das spricht für ihren hohen Qualitätsanspruch und die Zuverlässigkeit ihrer Produkte. Am Hauptsitz in Weggis (CH) setzen sich die Thermoplan Mitarbeitenden mit Begeisterung dafür ein, dass jede Black&White4 compact die höchsten Ansprüche erfüllt – ganz nach dem Motto «Your challenge is our passion!».

In Weggis daheim,  
auf der ganzen Welt  
zu Hause



Thermoplan ist in  
**75 Ländern**  
weltweit vertreten

Seit der Firmengründung im Jahr 1974 ist Thermoplan fest verbunden mit Weggis, dem idyllischen Ort am Fuss der majestätischen Rigi im Herzen der Schweiz. Inzwischen hat sie sich zu einem internationalen Unternehmen mit Tochtergesellschaften in Deutschland, Österreich und den USA entwickelt und ist weltweit in rund 75 Länder vertreten. Doch ob nah oder fern, ob klein oder gross: Die Begeisterung für ihre Kunden ist die gleiche. Ihren Bedürfnissen widmet sich Thermoplan mit ihrer ganzen Aufmerksamkeit.



In der Schweiz produziert,  
rund um den Globus geschätzt

Thermoplan produziert ausschliesslich in der Schweiz. Aus gutem Grund, denn qualifizierte Mitarbeitende und moderne Produktionsstätten sind die Grundlage für Präzision, Zuverlässigkeit und höchste Qualität, wie sie die Partner von Thermoplan kennen und schätzen. Diese zentralen Werte pflegt das Unternehmen in jedem Bereich mit grossem Engagement und auf höchstem Niveau: Das Schweizer Kreuz auf jedem Thermoplan Produkt ist Verpflichtung und Ansporn zugleich.



**thermoplan**  
Swiss Quality Coffee Equipment



#### **Schweiz**

Thermoplan AG  
Thermoplan-Platz 1  
CH-6353 Weggis  
T +41 41 392 12 00  
[thermoplan@thermoplan.ch](mailto:thermoplan@thermoplan.ch)  
[www.thermoplan.ch](http://www.thermoplan.ch)

#### **Deutschland**

Thermoplan Deutschland GmbH  
Altriper Straße 1  
D-68766 Hockenheim  
T +49 6205 280 620  
F +49 6205 280 6210  
[info@thermoplan.eu](mailto:info@thermoplan.eu)  
[www.thermoplan.eu](http://www.thermoplan.eu)

#### **Österreich**

Thermoplan Austria GmbH  
Dorfstrasse 43  
A-6072 Lans  
T +43 512 378 379  
F +43 512 378 379 20  
[buero@thermoplan.at](mailto:buero@thermoplan.at)  
[www.thermoplan.at](http://www.thermoplan.at)

#### **Ihre Werksvertretung**