

AUSSCHREIBUNGSTEXT

Black&White4 CTM/CTM RL

nachfolgend BW4 CTM/CTM RL genannt

Hersteller	Thermoplan AG, Weggis
Zubereitung	Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Kaltmilch/-schaum, Heisswasser
Kapazität/h	240 Espresso/200 Kaffee/140 Cappuccino/120 Tee Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

CTM



CTM RL



Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CTM/CTM RL bereitet Kaffeespezialitäten sowie milchbasierte Kaffeegetränke in konstant hoher Qualität zu. Die linksseitig integrierte Kühleinheit RL fasst im dazugehörigen Kunststoff-Milchbehälter max. 9 Liter gekühlte Milch. Alternativ kann Milchvorrat aus der Originalverpackung sichergestellt werden.

Besonderheiten

Das Superior Coffee System liefert Kaffee Exzellenz in Siebträgerqualität auf Knopfdruck. Mit dem Modulsystem ist die Kaffeemaschine BW4 CTM/CTM RL mit dem von Thermoplan entwickelten Modulsystem ausgestattet. Die Module (Mechanik- und Hydraulikmodul) können in kürzester Zeit gewartet oder ausgetauscht und Standzeiten so auf ein Minimum reduziert werden. Der Vollautomat ist mit einer innovativen Milchschaum-Technologie von Thermoplan ausgestattet. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4 CTM/CTM RL Milchschaum, der manuell auf individuelle Bedürfnisse (Konsistenz und Temperatur) variierbar ist.

Bedienung

Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 10" Touch-Display. Das Coverglas ist aus 3 mm dickem, gehärtetem Glas gefertigt und widerstandsfähig gegenüber Verschleiss und Kratzern. Es stehen rund 25 Sprachversionen der Software zur Verfügung, um die Bedienung der Maschine zu vereinfachen. Die vier programmierten Benutzergruppen (Selbstbedienung, Barista, Manager, Techniker) verfügen über unterschiedliche Anwendungsberechtigungen und Einstellungsmöglichkeiten, die mit Zugriffs-codes geregelt sind.

Reinigung

Der Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Ein vollständiger Reinigungsvorgang dauert rund 17 Minuten. Der Reinigungsprozess erfolgt für das Kaffee- und das Milchschaum-System in jeweils geschlossenen Kreisläufen. Der Einsatz von Reinigungsschlüsseln vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungsmitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen jedoch milden Reinigungsmittel durchgeführt werden.

Vorteile im Überblick

- Superior Coffee System
- Modularer Maschinenaufbau
- innovative Milchsystem-Technologie
- Gradliniges, ergonomisches Design
- Touchscreen mit kapazitivem 10" Display
- Intuitive Bedienung
- Effizientes Tablet-Cleaning-Circuit-Reinigungssystem
- Ressourcensparender Betrieb

Zusätzliche Optionen

- ThermoplanConnect Telemetrie-System
- Schnittstelle für Zahlungsanbindung (kompatibel mit Münzprüfer, Münzwechsler, Kreditkartenzahlung, automatische Getränkeregistrierung oder ähnlichem)
- Kundenspezifisches Aussenmaterial und Maschinenfarbe
- Abschliessbare Behälter (Bohnenbehälter, Kühlschrank, Pulverfront, Aromaschublade, Satzschublade)
- 2 Milchsorten
- Wassertank-Betrieb
- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Satzabwurf

Masse (B x T x H)	CTM 320 x 600 x 646 mm	Gewicht 60 kg
	CTM RL 600 x 600 x 646 mm	Gewicht 80 kg
Höhe Kaffeeauslauf	85 – 172 mm (manuell verstellbar)	
	96 – 192 mm (automatisch)	
Bohnenbehälter	je ~1.7 kg	
Kühlschrank RL	9 Liter	
Stromanschluss	380 – 415 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/3 Phase	
	220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/32 Ampere/1 Phase	
	220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/1 Phase	
Wasseranschluss	3/8", Druck 2-4 bar / 30-60 psi, kein Chlor, TDS 70-200 ppm, Härte 5-8° dH (8-14° fH), pH 6.8-7.4, Alkalinität < 100 ppm, Eisen < 0.25 ppm	

Platzierung

Die Installation und der Betrieb der Kaffeemaschine erfolgt auf waagerechten, ebenen und brandsicheren Oberflächen. Auf allen Seiten des Gerätes ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Nach oben ist ein Mindestabstand von 350 mm zu beachten. Der Abstand der Maschine zum Abfluss beträgt maximal 1 Meter. Die Abwasserleitung darf nicht durchhängen, kein vorhandener Gegendruck in der Wasserableitung und das Leitungsende nicht im Wasser liegend.

Black&White4 CTM plus RL

nachfolgend BW4 CTM+ RL genannt

Hersteller Thermoplan AG, Weggis

Zubereitung Verarbeitung alternativer Milchsorten (tierisch und pflanzlich), Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Kaltmilch/-schaum, Heisswasser

Kapazität/h 240 Espresso/200 Kaffee/140 Cappuccino/120 Tee
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CTM plus RL bereitet Kaffeespezialitäten sowie Kaffee-Milchgetränke mit alternativen Milchsorten in konstant hoher Qualität zu. Die linksseitig integrierte Kühleinheit RL fasst im dazugehörigen Kunststoff-Milchbehälter max. 9 Liter gekühlte Milch (eine Sorte). Über die rechts integrierte Milchlanze können weitere alternative Milchsorten aus deren Originalverpackung verarbeitet werden.

Besonderheiten

Das integrierte Superior Coffee System liefert Kaffee Exzellenz in Siebträgerqualität auf Knopfdruck. Mit dem Modulsystem ist die Kaffeemaschine BW4 CTM+ RL mit dem von Thermoplan entwickelten Modulsystem ausgestattet. Die Module (Mechanik- und Hydraulikmodul) können in kürzester Zeit gewartet oder ausgetauscht und Standzeiten so auf ein Minimum reduziert werden. Der Vollautomat ist mit einer innovativen Milchschaum-Technologie von Thermoplan ausgestattet. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4 CTM+ RL Milchschaum, der manuell auf individuelle Bedürfnisse (Konsistenz und Temperatur) variierbar ist.

Bedienung

Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 10" Touch-Display. Das Coverglas ist aus 3 mm dickem, gehärtetem Glas gefertigt und widerstandsfähig gegenüber Verschleiss und Kratzern. Es stehen rund 25 Sprachversionen der Software zur Verfügung, um die Bedienung der Maschine zu vereinfachen. Die vier programmierten Benutzergruppen (Selbstbedienung, Barista, Manager, Techniker) verfügen über unterschiedliche Anwendungsberechtigungen und Einstellungsmöglichkeiten, die mit Zugriffscodes geregelt sind. Die unterschiedlichen Milchsorten werden direkt über das Display ausgewählt.

Reinigung

Der Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Der Reinigungsprozess erfolgt für das Kaffee- und das Milchschaum-System in jeweils geschlossenen Kreisläufen. Der Einsatz von Reinigungsschlüsseln vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungsmitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen jedoch milden Reinigungsmittel durchgeführt werden. Die Milchlanze wird aussen nach Benutzung jeder Milchsorte mit einem sauberen Tuch manuell gereinigt. Anschliessend wird über das Maschinendisplay eine Kontaminationsspülung der Milchwege in der Maschine ausgelöst.

Vorteile im Überblick

- Superior Coffee System
- Modularer Maschinenaufbau
- Innovative Milchsystem-Technologie
- Verarbeitung unbegrenzte Anzahl Milchsorten
- Gradliniges, ergonomisches Design
- Touchscreen mit kapazitivem 10" Display
- Intuitive Bedienung
- Effizientes Tablet-Cleaning-Circuit-Reinigungssystem
- Ressourcensparender Betrieb

Zusätzliche Optionen

- ThermoplanConnect Telemetrie-System
- Schnittstelle für Zahlungsanbindung (kompatibel mit Münzprüfer, Münzwechsler, Kreditkartenzahlung, automatische Getränkeregistrierung oder ähnlichem)
- Kundenspezifisches Aussenmaterial und Maschinenfarbe
- Abschliessbare Behälter (Bohnenbehälter, Kühlschrank, Satzschublade)
- Wassertank-Betrieb
- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Satzabwurf

CTM plus RL



Masse (B x T x H)	CTM plus RL 692 x 600 x 646 mm
Gewicht	90 kg
Höhe Kaffeeauslauf	85 – 172 mm (manuell verstellbar) 96 – 192 mm (automatisch)
Bohnenbehälter	je ~1.7 kg
Kühlschrank RL	9 Liter
Stromanschluss	380 – 415 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/3 Phase 220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/32 Ampere/1 Phase 220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/1 Phase
Wasseranschluss	3/8", Druck 2-4 bar / 30-60 psi, kein Chlor, TDS 70-200 ppm, Härte 5-8° dH (8-14° fH), pH 6.8-7.4, Alkalinität < 100 ppm, Eisen < 0.25 ppm

Platzierung

Die Installation und der Betrieb der Kaffeemaschine erfolgen auf waagerechten, ebenen und brandsicheren Oberflächen. Auf allen Seiten des Gerätes ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Nach oben ist ein Mindestabstand von 350 mm zu beachten. Der Abstand der Maschine zum Abfluss beträgt maximal 1 Meter. Die Abwasserleitung darf nicht durchhängen, kein vorhandener Gegendruck in der Wasserableitung und das Leitungsende nicht im Wasser liegend.

AUSSCHREIBUNGSTEXT

Black&White4 compact CTM F/CTM F RL

nachfolgend BW4 CTM F/CTM F RL genannt

Hersteller Thermoplan AG, Weggis

Zubereitung Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Kaltmilch/-schaum, Heisswasser, aromatisierte Kaffee- und Milchgetränke

Kapazität/h 240 Espresso/200 Kaffee/140 Cappuccino/120 Tee
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CTM F/CTM F RL bereitet Kaffeespezialitäten sowie milchbasierte Kaffeegetränke in konstant hoher Qualität zu. Die linksseitig integrierte Kühleinheit RL fasst im dazugehörigen Kunststoff-Milchbehälter max. 9 Liter gekühlte Milch. Alternativ kann Milchvorrat aus der Originalverpackung sichergestellt werden. Rechts ist die Flavour-Einheit mit einer Kapazität für bis zu 4 verschiedenen Sirup Aromen. Das Schubfach ist lediglich 170 mm breit und beinhaltet innenseitig eine Nummerierung für eine einfache Aromen Programmierung.

Besonderheiten

Das Superior Coffee System liefert Kaffee Exzellenz in Siebträgerqualität auf Knopfdruck. Mit dem Modulsystem ist die Kaffeemaschine BW4 CTM F/CTM F RL mit dem von Thermoplan entwickelten Modulsystem ausgestattet. Die Module (Mechanik- und Hydraulikmodul) können in kürzester Zeit gewartet oder ausgetauscht und Standzeiten so auf ein Minimum reduziert werden. Der Vollautomat ist mit einer innovativen Milchschaum-Technologie von Thermoplan ausgestattet. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4 CTM F/CTM F RL Milchschaum, der manuell auf individuelle Bedürfnisse (Konsistenz und Temperatur) variierbar ist.

Bedienung

Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 10" Touch-Display. Das Coverglas ist aus 3 mm dickem, gehärtetem Glas gefertigt und widerstandsfähig gegenüber Verschleiss und Kratzern. Es stehen rund 25 Sprachversionen der Software zur Verfügung, um die Bedienung der Maschine zu vereinfachen. Die vier programmierten Benutzergruppen (Selbstbedienung, Barista, Manager, Techniker) verfügen über unterschiedliche Anwendungsberechtigungen und Einstellungsmöglichkeiten, die mit Zugriffscodes geregelt sind.

Reinigung

Der Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Ein vollständiger Reinigungsvorgang dauert rund 17 Minuten. Der Reinigungsprozess erfolgt für das Kaffee- und das Milchschaum-System in jeweils geschlossenen Kreisläufen. Der Einsatz von Reinigungsschlüsseln vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungsmitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen jedoch milden Reinigungsmittel durchgeführt werden.

Vorteile im Überblick

- Superior Coffee System
- Modularer Maschinenaufbau
- innovative Milchsystem-Technologie
- Gradliniges, ergonomisches Design
- Touchscreen mit kapazitivem 10" Display
- Intuitive Bedienung
- Effizientes Tablet-Cleaning-Circuit-Reinigungssystem
- Ressourcensparender Betrieb

Zusätzliche Optionen

- ThermoplanConnect Telemetrie-System
- Schnittstelle für Zahlungsanbindung (kompatibel mit Münzprüfer, Münzwechsler, Kreditkartenzahlung, automatische Getränkeregistrierung oder ähnlichem)
- Kundenspezifisches Aussenmaterial und Maschinenfarbe
- Abschliessbare Behälter (Bohnenbehälter, Kühlschranks, Pulverfront, Aromaschublade, Satzschublade)
- 2 Milchsorten
- Wassertank-Betrieb
- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Satzabwurf

CTM F



CTM F RL



Masse (B x T x H)	CTM F 488 x 600 x 646 mm	Gewicht	70 kg
	CTM F RL 768 x 600 x 646 mm	Gewicht	90 kg
Höhe Kaffeeauslauf	85 – 172 mm (manuell verstellbar) 96 – 192 mm (automatisch)		
Bohnenbehälter	je ~1.7 kg		
Kühlschrank RL	9 Liter		
Sirup-Aroma	1 – 4		
Stromanschluss	380 – 415 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/3 Phase 220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/32 Ampere/1 Phase 220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/1 Phase		
Wasseranschluss	3/8», Druck 2-4 bar / 30-60 psi, kein Chlor, TDS 70-200 ppm, Härte 5-8° dH (8-14° fH), pH 6.8-7.4, Alkalinität < 100 ppm, Eisen < 0.25 ppm		

Platzierung

Die Installation und der Betrieb der Kaffeemaschine erfolgt auf waagerechten, ebenen und brandsicheren Oberflächen. Auf allen Seiten des Gerätes ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Nach oben ist ein Mindestabstand von 350 mm zu beachten. Der Abstand der Maschine zum Abfluss beträgt maximal 1 Meter. Die Abwasserleitung darf nicht durchhängen, kein vorhandener Gegendruck in der Wasserableitung und das Leitungsende nicht im Wasser liegend.

AUSSCHREIBUNGSTEXT

Black&White4 compact CTM P/CTM P RL

nachfolgend BW4 CTM P/CTM P RL genannt

Hersteller Thermoplan AG, Weggis

Zubereitung Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Kaltmilch/-schaum, Heisswasser, Schokogetränke

Kapazität/h 240 Espresso/200 Kaffee/140 Cappuccino/120 Tee/80 Schokogetränke
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CTM P/CTM P RL bereitet Kaffeespezialitäten sowie milchbasierte Kaffeegetränke in konstant hoher Qualität zu. Die linksseitig integrierte Kühleinheit RL fasst im dazugehörigen Kunststoff-Milchbehälter max. 9 Liter gekühlte Milch. Alternativ kann Milchvorrat aus der Originalverpackung sichergestellt werden. Rechts ist die nur 92 mm breite Pulver-Einheit mit einer Kapazität für 2 kg Vending-geprüftes Schokopulver.

Besonderheiten

Das Superior Coffee System liefert Kaffee Exzellenz in Siebträgerqualität auf Knopfdruck. Mit dem Modulsystem ist die Kaffeemaschine BW4 CTM P/CTM P RL mit dem von Thermoplan entwickelten Modulsystem ausgestattet. Die Module (Mechanik- und Hydraulikmodul) können in kürzester Zeit gewartet oder ausgetauscht und Standzeiten so auf ein Minimum reduziert werden. Der Vollautomat ist mit einer innovativen Milchschaum-Technologie von Thermoplan ausgestattet. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4 CTM P/CTM P RL Milchschaum, der manuell auf individuelle Bedürfnisse (Konsistenz und Temperatur) variierbar ist.

Bedienung

Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 10" Touch-Display. Das Coverglas ist aus 3 mm dickem, gehärtetem Glas gefertigt und widerstandsfähig gegenüber Verschleiss und Kratzern. Es stehen rund 25 Sprachversionen der Software zur Verfügung, um die Bedienung der Maschine zu vereinfachen. Die vier programmierten Benutzergruppen (Selbstbedienung, Barista, Manager, Techniker) verfügen über unterschiedliche Anwendungsberechtigungen und Einstellungsmöglichkeiten, die mit Zugriffs-codes geregelt sind.

Reinigung

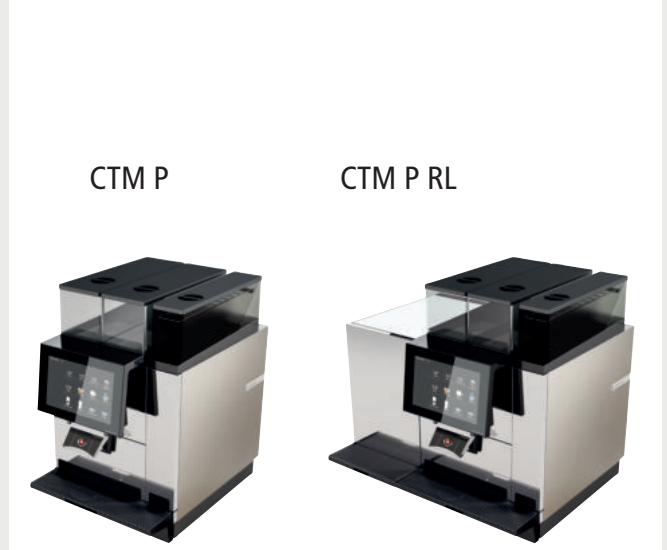
Der Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Ein vollständiger Reinigungsvorgang dauert rund 17 Minuten. Der Reinigungsprozess erfolgt für das Kaffee- und das Milchschaum-System in jeweils geschlossenen Kreisläufen. Der Einsatz von Reinigungsschlüsseln vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungsmitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen jedoch milden Reinigungsmittel durchgeführt werden.

Vorteile im Überblick

- Superior Coffee System
- Modularer Maschinenaufbau
- innovative Milchsystem-Technologie
- Gradliniges, ergonomisches Design
- Touchscreen mit kapazitivem 10" Display
- Intuitive Bedienung
- Effizientes Tablet-Cleaning-Circuit-Reinigungssystem
- Ressourcensparender Betrieb

Zusätzliche Optionen

- ThermoplanConnect Telemetrie-System
- Schnittstelle für Zahlungsanbindung (kompatibel mit Münzprüfer, Münzwechsler, Kreditkartenzahlung, automatische Getränkeregistrierung oder ähnlichem)
- Kundenspezifisches Aussenmaterial und Maschinenfarbe
- Abschliessbare Behälter (Bohnenbehälter, Kühlschränk, Pulverfront, Aromaschublade, Satzschublade)
- 2 Milchsorten
- Wassertank-Betrieb
- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Satzabwurf



Masse (B x T x H)	CTM P 412 x 600 x 646 mm	Gewicht	70 kg
	CTM P RL 692 x 600 x 646 mm	Gewicht	90 kg
Höhe Kaffeeauslauf	85 – 172 mm (manuell verstellbar) 96 – 192 mm (automatisch)		
Bohnenbehälter	je ~1.7 kg		
Kühlschrank RL	9 Liter		
Sirup-Aroma	1 – 4		
Stromanschluss	380 – 415 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/3 Phase 220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/32 Ampere/1 Phase 220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/1 Phase		
Wasseranschluss	3/8», Druck 2-4 bar / 30-60 psi, kein Chlor, TDS 70-200 ppm, Härte 5-8° dH (8-14° fH), pH 6.8-7.4, Alkalinität < 100 ppm, Eisen < 0.25 ppm		

Platzierung

Die Installation und der Betrieb der Kaffeemaschine erfolgt auf waagerechten, ebenen und brandsicheren Oberflächen. Auf allen Seiten des Gerätes ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Nach oben ist ein Mindestabstand von 350 mm zu beachten. Der Abstand der Maschine zum Abfluss beträgt maximal 1 Meter. Die Abwasserleitung darf nicht durchhängen, kein vorhandener Gegendruck in der Wasserableitung und das Leitungsende nicht im Wasser liegend.

AUSSCHREIBUNGSTEXT

Black&White4 compact CTM PF/CTM PF RL

nachfolgend BW4 CTM PF/CTM FP RL genannt

Hersteller Thermoplan AG, Weggis

Zubereitung Kaffeespezialitäten, Heissmilch/-schaum, Kaltmilch/-schaum, Heisswasser, aromatisierte Kaffee- und Milchgetränke

Kapazität/h 240 Espresso/200 Kaffee/ 140 Cappuccino/ 120 Tee/80 Schokogetränke
Menge ist abhängig von Tassengrösse und Maschineneinstellung

Kurzbeschreibung

Der Kaffeevollautomat BW4 CTM PF/CTM PF RL bereitet Kaffeespezialitäten sowie milchbasierte Kaffeegetränke in konstant hoher Qualität zu. Die linksseitig integrierte Kühleinheit RL fasst im dazugehörigen Kunststoff-Milchbehälter max. 9 Liter gekühlte Milch. Alternativ kann Milchvorrat aus der Originalverpackung sichergestellt werden. Rechts sind die Pulver- und Flavour-Einheiten. Die Pulver-Einheit hat eine Kapazität für bis zu 2 kg Vending-geprüftes Schokopulver und ist lediglich 92 mm breit. Die Flavour-Einheit fasst bis zu 4 verschiedenen Sirup Aromen. Das Aromen-Schubfach ist 170 mm breit und beinhaltet innenseitig eine Nummerierung für eine einfache Aromen Programmierung.

Besonderheiten

Das Superior Coffee System liefert Kaffee Exzellenz in Siebträgerqualität auf Knopfdruck. Mit dem Modulsystem ist die Kaffeemaschine BW4 CTM PF/CTM PF RL mit dem von Thermoplan entwickelten Modulsystem ausgestattet. Die Module (Mechanik- und Hydraulikmodul) können in kürzester Zeit gewartet oder ausgetauscht und Standzeiten so auf ein Minimum reduziert werden. Der Vollautomat ist mit einer innovativen Milchschaum-Technologie von Thermoplan ausgestattet. Auf Knopfdruck erzeugt die BW4 CTM PF/CTM PF RL Milchschaum, der manuell auf individuelle Bedürfnisse (Konsistenz und Temperatur) variierbar ist.

Bedienung

Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 10" Touch-Display. Das Coverglas ist aus 3 mm dickem, gehärtetem Glas gefertigt und widerstandsfähig gegenüber Verschleiss und Kratzern. Es stehen rund 25 Sprachversionen der Software zur Verfügung, um die Bedienung der Maschine zu vereinfachen. Die vier programmierten Benutzergruppen (Selbstbedienung, Barista, Manager, Techniker) verfügen über unterschiedliche Anwendungsberechtigungen und Einstellungsmöglichkeiten, die mit Zugriffs-codes geregelt sind.

Reinigung

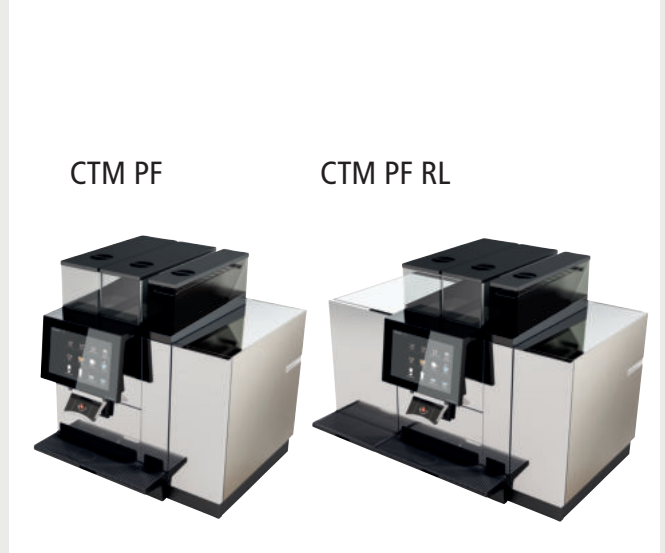
Der Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungssystem. Die Reinigungsintervalle sind zur Vereinfachung und Sicherstellung der Getränkequalität vorprogrammiert. Ein vollständiger Reinigungsvorgang dauert rund 17 Minuten. Der Reinigungsprozess erfolgt für das Kaffee- und das Milchschaum-System in jeweils geschlossenen Kreisläufen. Der Einsatz von Reinigungsschlüsseln vereinfacht die Handhabung und sorgt für eine exakte Reinigungsmitteldosierung. Die Aussenreinigung des Kaffeevollautomaten kann mit gängigen jedoch milden Reinigungsmittel durchgeführt werden.

Vorteile im Überblick

- Superior Coffee System
- Modularer Maschinenaufbau
- innovative Milchsystem-Technologie
- Gradliniges, ergonomisches Design
- Touchscreen mit kapazitivem 10" Display
- Intuitive Bedienung
- Effizientes Tablet-Cleaning-Circuit-Reinigungssystem
- Ressourcensparender Betrieb

Zusätzliche Optionen

- ThermoplanConnect Telemetrie-System
- Schnittstelle für Zahlungsanbindung (kompatibel mit Münzprüfer, Münzwechsler, Kreditkartenzahlung, automatische Getränkeregistrierung oder ähnlichem)
- Kundenspezifisches Aussenmaterial und Maschinenfarbe
- Abschliessbare Behälter (Bohnenbehälter, Kühlschranks, Pulverfront, Aromaschublade, Satzschublade)
- 2 Milchsorten
- Wassertank-Betrieb
- 1 oder 2 Kaffeemühlen
- Satzabwurf



Masse (B x T x H)	CTM PF 580 x 600 x 646 mm	Gewicht	80 kg
	CTM PF RL 860 x 600 x 646 mm	Gewicht	105 kg
Höhe Kaffeeauslauf	85 – 172 mm (manuell verstellbar) 96 – 192 mm (automatisch)		
Bohnenbehälter	je ~1.7 kg		
Kühlschrank RL	9 Liter		
Pulverbehälter	2 kg		
Sirup-Aroma	1 – 4		
Stromanschluss	380 – 415 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/3 Phase 220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/32 Ampere/1 Phase 220 – 240 Volt/50 – 60 Hz/16 Ampere/1 Phase		
Wasseranschluss	3/8», Druck 2-4 bar / 30-60 psi, kein Chlor, TDS 70-200 ppm, Härte 5-8° dH (8-14° fH), pH 6.8-7.4, Alkalinität < 100 ppm, Eisen < 0.25 ppm		

Platzierung

Die Installation und der Betrieb der Kaffeemaschine erfolgt auf waagerechten, ebenen und brandsicheren Oberflächen. Auf allen Seiten des Gerätes ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Nach oben ist ein Mindestabstand von 350 mm zu beachten. Der Abstand der Maschine zum Abfluss beträgt maximal 1 Meter. Die Abwasserleitung darf nicht durchhängen, kein vorhandener Gegendruck in der Wasserableitung und das Leitungsende nicht im Wasser liegend.