



Black&White|4

CTM P/CTM P RL

Überzeugende Vorteile im Multipack

- Leistungsstarkes Multitalent
- Exzellentes Superior Coffee System
- Technologisch-brillante Milchschaum-Technologie
- Perfekionierte Modularität
- Telemetrie-System ThermoplanConnect mit Zweiwegkommunikation
- Ressourcenoptimiertes Reinigungssystem
- Benutzerfreundliche und intuitive Bedienung
- Passende Stellfläche für jeden Einsatzbereich
- Kühlschrank RL/RS (9 Liter/4 Liter gekühlte Milch) oder externe Option
- Pulverbehälter für bis zu 2 kg Füllmenge
- Je Bohnenbehälter 1.7 kg Füllmenge
- Einzigartiges Design
- Weltweites Servicenetz für effizienten Support





CTM P

Bohnenbehälter ~1.7 kg
Pulverbehälter 2 kg

Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

Masse 412 × 600 × 646 mm (B/T/H)

Gewicht 67 kg



CTM P RL

Kühlschrank 9 Liter
Bohnenbehälter ~1.7 kg
Pulverbehälter 2 kg

Anschluss

1 Phase

220–240 VAC / 50–60 Hz / 13 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 16 A

220–240 VAC / 50–60 Hz / 32 A

3 Phasen

380–415 VAC / 50–60 Hz / 3 × 16 A

Masse 692 × 600 × 646 mm (B/T/H)

Gewicht 92 kg



CH Cup Heater

Kapazitäten

Erwärmen und lagern
von 100–150 Tassen

Anschluss

230 VAC / 50–60 Hz / 100 W / 0.5 A

Masse 246 × 490 × 483 mm (B/T/H)

Gewicht 13 kg

RL Kühlschrank gross (integrierte Kühleinheit für 9 Liter gekühlte Milch)

F Flavour-Einheit (Schubfach für bis zu 4 Sirup-Aromen)

P Pulver-Einheit (für Vending-geprüftes Pulver)

CH Tassenwärmer

Black&White4 CTM P/CTM P RL

Die Black&White4 CTM P / CTM P RL (Kaffee – Tee – Milch – Pulver – Kühlschrank gross) ist mit dem Pulvermodul nur 92 mm breiter als die Basisausstattung CTM. Heisse oder kalte Schokolade auf Knopfdruck ist mit dieser Maschinenkonfiguration schnell zubereitet. Dank technologischen Neuerungen bringt die Black&White4 den Kaffeegenuss auf ein neues Level - Kaffee-Exzellenz in Siebträgerqualität und dies einfach per Knopfdruck. Die neue Milchschaum-Technologie erlaubt eine individuelle Justierung der Milchschaum-Konsistenz (von standhaftem bis flüssigem Milchschaum) und die Milch- und Milchschaumtemperatur ist benutzerdefiniert je Getränk einstellbar. ThermoplanConnect ist die firmeninterne Telemetrie-Lösung, die es dem Benutzer erlaubt, ortsunabhängig Anpassungen auf der Kaffeemaschine vorzunehmen. Daten können sowohl gelesen als auch auf die Black&White4 geschrieben werden.

Einsatzgebiete

