

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Marktstart in Hamburg



Der neue Kaffeevollautomat Black&White4 von Thermoplan / Foto: Thermoplan

Mit dem Kaffeevollautomaten Black&White4 kommt der Schweizer Hersteller Thermoplan mit einer Neuheit auf die Internorga. Die Baureihe bietet zahlreiche Detaillösungen, die für das professionelle Kaffeegeschäft mit mittlerem bis hohem Tagesbedarf geeignet sind. Die Black&White4 vereint laut Unternehmen hochwertige Materialien, klares Design und perfekte Funktionalität. Technische Ausstattungsdetails, wie der vergrößerte Brühkammerdurchmesser, die automatische Mühlenjustierung, das duale Boiler-System für unterschiedliche Wassertemperaturen sowie die ISQ-Technologie (intelligent shot quality) sorgen für Kaffeequalität. Auch das Milchsysteem wurde optimiert: Neben kaltem Milchschaum auf Knopfdruck ist es nun möglich, die Milchschaumbeschaffenheit und -temperatur produktspezifisch einzustellen.

Die intuitive Bedienung über das Zehn-Zoll-Touch-Display sowie das zeitgesteuerte, ressourcenoptimierte Reinigungssystem der Black&White4-Baureihe vereinfachen und beschleunigen die Betriebsabläufe. Das Modulsystem der vierten Generation konzentriert die Basisfunktionen der Kaffeezubereitung auf zwei Baugruppen: Hydraulik und Mechanik. Das vereinfacht auch die Wartung.

Dank der vielfältigen Optionen lässt sich die Black&White4 in Restaurants, Fast-Food-Ketten, Bäckereien, Tankstellen, Convenience-Shops, Hotels oder Unternehmen einsetzen. Die Kaffeemaschine ist zudem auch für die Herausforderungen des digitalen Zeitalters gewappnet.

Thermoplan auf der Internorga: Halle B1.EG, Stand 108