



จากเมล็ดกาแฟสู่แก้ว

การออกแบบอันชาญฉลาดและวิศวกรรมที่แม่นยำของ Thermoplan ทำให้กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซอัตโนมัติของเรา ingsรรคค่าคุณภาพสูงได้ในทุกแก้ว Thermoplan ซึ่งเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ Black&White ของเรามาจากผู้เชี่ยวชาญชาวสวิส มีเทคโนโลยีที่ได้รับการจดสิทธิบัตรเพื่อกาแฟรสเลิศในทุก ๆ แก้ว

คุณภาพกาแฟอันโดดเด่นเพียงแค่ตะปุม โมดูลขนาดกะทัดรัดที่ผลิตจากสวิตเซอร์แลนด์

Black&White4 CTM2 ประสิทธิภาพและกำลังไฟที่แน่นอน

- **ชงกาแฟได้รวดเร็วและรสชาติคงที่** - ชงกาแฟได้มากขึ้นถึง 28%* และจ่ายเครื่องดื่มได้รวดเร็วด้วยเทคโนโลยี ThermoCycle™ ในขณะที่คุณภาพและรสชาติของกาแฟไม่เปลี่ยนแปลง รูปร่างที่ออกแบบอย่างชาญฉลาดช่วยให้ใช้งานร่วมกันได้หลายเครื่อง เพื่อเพิ่มพื้นที่บนเคาน์เตอร์และความสามารถในการผลิต
- **ThermoShot™ - ชงเอสเปรสโซแบบอัจฉริยะ** - Black&White4 เครื่องสกัดกาแฟเอสเปรสโซอัตโนมัติที่ชาญฉลาดที่สุดเท่าที่มีมา ตรวจสอบค่าตัวแปรหลักและปรับค่าได้อย่างละเอียด เพื่อให้ได้รสชาติอันแสนพิเศษและคงที่หาได้เปรียบไม่ได้
- **ThermoFoam™ - ทำฟองนมขึ้นเยี่ยม** - ระบบไอน้ำแบบใหม่ของ Thermoplan จะตรวจสอบผิวสัมผัสและอุณหภูมิของนม นวัตกรรมต้นแบบที่ทำฟองนมได้เนียนละเอียด
- **ThermoProof™ - ควบคุมอุณหภูมิคงที่** - ด้วยฉนวนเทฟลอนและพลาสติก PEEK จึงช่วยป้องกันการสูญเสียความร้อน และรักษาอุณหภูมิของกาแฟให้คงที่ ช่วยให้การชงกาแฟได้อย่างสม่ำเสมอ
- **บำรุงรักษาง่าย** - ช่องคู่มือแลกเปลี่ยนความร้อนได้ทันที และข้อต่อ ThermoLinks แบบสลับปลั๊กแล้วทำงานช่วยให้แลกเปลี่ยนความร้อนได้อย่างราบรื่น รวดเร็ว และไร้ที่ติ ช่วยลดเวลาเครื่องหยุดทำงานได้สูงสุดถึง 30%*/**
- **ThermoConnect™** - แพลตฟอร์มที่ใช้งานจากระยะไกลแบบ 2 ทางช่วยให้คุณดูภาพรวมของทั้งเครื่อง และวิเคราะห์ประสิทธิภาพได้แบบเรียลไทม์ Telemetry Hub ThermoConnect™ ของ UCC จึงช่วยบริหารจัดการ การบำรุงรักษาในเชิงรุก และให้ภาพของอุปกรณ์พร้อมจำหน่าย



ข้อกำหนดเฉพาะ	Black&White4 CTM2
ขนาด (ส x ก x ล) (ซม.)	64.6 x 32.0 x 60.0
น้ำหนักสุทธิ (กก.)	60
การเชื่อมต่อไฟฟ้า	1 เฟส: 220-240 โวลต์ / 50-60 เฮิร์ตซ์, 5800-6600 วัตต์/ 32 แอมป์
การจ่ายเครื่องดื่มพร้อมกัน	N/A
ตัวเลือกในการเตรียมนม	อัตโนมัติ
เครื่องดื่ม	กาแฟ และนม
โถใส่เมล็ดกาแฟ (กก.)	~1.7 * 2
ความสามารถในการผลิตต่อชั่วโมง * จำนวนขึ้นอยู่กับขนาดแก้วและการตั้งค่าเครื่อง	เอสเปรสโซ 240 แก้ว, กาแฟ - 200 แก้ว คาปูชิโน 140 แก้ว, ชา = 120 แก้ว
ความสามารถในการผลิตสูงสุด	High volume
ความสามารถในการผลิตต่อวัน	High volume