

thermoplan

Swiss Quality Coffee Equipment

世界最高峰のクオリティを誇る
スイス発の全自動コーヒーマシンメーカー
全自動でもクオリティに妥協することはありません

世界に認められる Swiss Quality

スイスZürichから約50kmにあるWeggisに拠点を置くthermoplan社。1995年に開発した全自動エスプレッソマシンBlack & Whiteを足掛かりに大躍進を果たします。現在では、世界規模で展開するコーヒーショップ、コーヒーサプライヤーに認められ、全世界にマシンを供給し続けており、常に技術革新と生産体制の強化を推進し、市場への最高の満足を目指し続けているメーカーです。

全自動コーヒーマシンの枠を超えた、高品質なエスプレッソの抽出に定評のある実績を備えたメーカーであり、同社のマシンは、まさに世界最高峰のスイスクオリティと言えます。



HERMAN
thermoplan

thermoplan社の歴史

thermoplan社は1974年にEstherとDomenic Steinerにより設立され、1995年にコーヒーマシンビジネスに参入します。その頃から全自動コーヒーマシンの開発と生産がthermoplan社のビジネスの中心となります。今では、世界規模の市場で成功をおさめています。

1994年

thermoplan社は簡単な操作で、メンテナンスしやすいモジュラーシステム搭載の全自動コーヒーマシンを開発。これがその後の長期的成功の基礎となります。

1999年

thermoplan社は世界的規模で展開するコーヒーチェーン店からその技術を認められ、全自動コーヒーマシン導入の契約を結びます。それを皮切りに、世界規模の市場での地位を確立していきます。

2007年

thermoplan社は、コールドミルクフォームをタッチ式ボタンでつくることのできる、最初の全自動コーヒーマシンとして業界に革新をもたらします。

2009年

設立者のDomenic SteinerはAdrian Steinerにマネジメント権を譲り渡し、2010年には重要なビジネスポジションから退きます。

Adrian SteinerはCEOとなり、300人以上の従業員をかかえるthermoplan社を牽引。今日まで、ファミリービジネスとして事業を展開し続けています。



抽出機能に優れたコンパクトモデル Black & White 4 compact

Black & White 4 compact (BW4C) は、1日に約50~150杯のエスプレッソメニューを提供する店舗向けの thermoplan 社第4世代モデルです。コンパクトなサイズ感ながら、まるでバリスタが淹れたようなエスプレッソメニューが簡単に提供可能です。



- 7インチタッチスクリーンディスプレイ搭載
- 高品質のエスプレッソを調整抽出可能
- コーヒー抽出バイパス機能搭載
- 豊富なメニューバリエーション
- thermoplan 社特許のミルクシステム
- HACCAP 基準に則った、効果的なタブレット洗浄システム
- 全自動イーージークリーニングシステム
- タッチレス操作搭載 (要 TP CONNECT 接続)
- オートアウトレット
- カスシュート機能 (オプション)
- 言語選択機能 (6カ国語を設定可能)

最高レベルの全自動マシン Black & White 4

Black & White 4 (BW4) は、1日に MAX300~500杯のエスプレッソメニューを提供する繁盛店向けのトップモデル。まるでバリスタが淹れたようなエスプレッソメニューが、タッチスクリーンをスワイプ・スクロール・タッチするだけのスマートオペレーションで簡単に提供可能です。



- 10インチタッチスクリーンディスプレイ搭載
- 最大 1.7kg まで入るビーンホッパー
- 最大 9リットルまで入る冷蔵ミルクタンク (RL 機種)
- 高品質のエスプレッソを調整抽出可能
- コーヒー抽出バイパス機能搭載
- 豊富なメニューバリエーション
- ISQ (自動補正機能) 搭載
- タッチレス操作搭載 (要 TP CONNECT 接続)
- ミルク温度調整可
- TP CONNECT (テレメトリーシステム) オプション可
- フレーバーシロップ・パウダー仕様オプション可

- thermoplan 社特許のミルクシステム
- HACCAP 基準に則った、効果的なタブレット洗浄システム
- 全自動イーージークリーニングシステム
- オートアウトレット
- カスシュート機能 (オプション)
- 言語選択機能 (6カ国語を設定可能)

01 コールドミルクフォーム



ムースのような質感まで調整可能な、冷たいフォームミルクの提供を実現。お客様へより多様なメニュー提案が可能です。

02 ホットミルクフォーム



thermoplan 社特許のミルクシステムは、従来の全自動マシンのミルククオリティをはるかに凌駕した、シルキーなミルクフォームの提供を可能にし、最高品質のカプチーノの提供を行えるようになりました。

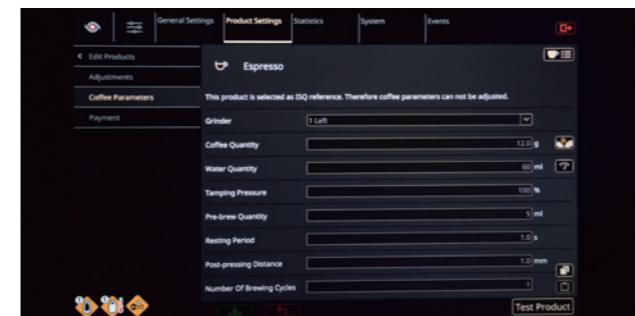
03 タッチレス機能



Black & White のコーヒーマシンは、スマートフォンからタッチレスで注文をすることができます。コーヒーの抽出口の下にカップを置くだけで、後はブラウザ上ですべてコントロール。コーヒーマシンのディスプレイを触る必要がありません。シンプルで直感的な操作で安心して美味しいコーヒーをお楽しみいただけます。

製品名	BW4C CTM	BW4C CTM RS
商品コード	220042	220040
サイズ (mm)	W228×D600×H676	W398×D600×H676
重量	40kg	56kg
電源	単相 200V 20A	単相 200V 20A
消費電力	2,500W	2,500W

04 スマートオペレーション



新型タブレット機能搭載のタッチスクリーンディスプレイは、操作のスムーズさ、簡易さが特徴です。豊富なアイテムのメニュー設定が可能です。また、メニューごとでカテゴリ化機能が備わっており、例えばカプチーノを選択すると次の画面でホッパー 1、ホッパー 2 のコーヒー豆、ミルク多め、ミルク少な目などの選択ができます。ホーム画面に設定メニューが多く表示され過ぎないため、オペレーションの簡素化に有効です。もちろんボタンを 1 回押すとすぐに抽出が始まるノーマル使用も可能です。

05 高い抽出能力

全ての機種で、メニュー毎に使用するコーヒー豆 (2 ホッパー)、1 杯取または 2 杯取の選択が可能です。また、ユニットチャンバーは最大約 18g (※) のコーヒーの使用が可能で、より広範囲に味の設定を行うことができます。コーヒーの味覚設定は、まずレシピの選択を行ってから、次に使用するコーヒー粉量、抽出量、蒸らし、タンブ圧などの調整でお好みに合わせて味の調整が可能です。

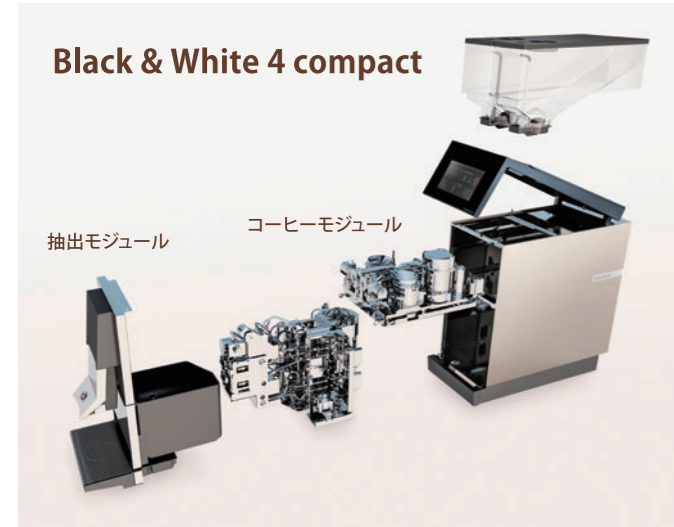
※最大粉量は、コーヒーの焙煎度合や挽き目によって異なります。



製品名	BW4 CTM RL	BW4 CTM	BW4 CTM F RL
製品コード	220053	220051	220066
サイズ (mm)	W600×D600×H676	W320×D600×H676	W768×D600×H676
重量	80kg	60kg	90kg
電源	単相 200V 30A	単相 200V 30A	単相 200V 30A
消費電力	4,800W	4,800W	4,800W

独自のモジュールシステム

モジュールシステムは、thermoplan 社が推奨するユニークなメンテナンスシステムです。本システムによるメリットは、トラブルに関わるパーツだけを交換して終了するだけでなく、一式にまとめられたモジュール毎に交換することにより、実際のメンテナンス時間を大幅に短縮。最短で約15分での完了も可能です。また、このモジュール交換により実際に問題が表面化していないパーツも事前にチェックを完了し交換されるため、メンテナンス後は、より安定したマシンの稼働が期待できる画期的なシステムです。



イージークリーニングシステム

全自動マシンでは、衛生的で安全、シンプルなクリーニング&ケアがとても重要です。thermoplan 社のイージークリーニングシステムはシンプルで簡単ながらも HACCP、HCV、NSF など各種公衆安全衛生の国際基準をクリアしています。クリーニング作業はアニメーションにしたがって、誰でも簡単に行えます。また、BW4C と BW4 は細かなパーツの分解清掃も不要です。



理想的な抽出工程

エスプレッソ抽出後にフォームミルクを注ぐことにより、きれいに混ぜられます。フォームミルクが粗いと分離しやすくなりますが、thermoplan 社ならではのフォームのキメ細かさがあるからこそできる抽出技術です。また、プログラムによりフォームミルク抽出後にエスプレッソを注ぐことも可能。お好みのドリンクを幅広く提供することができます。



マシン=バリスタ

Black & White の一番の導入メリットは、なんとといってもトップバリスタレベルのクオリティを全自動で提供できることです。トレーニングなしでバリスター人分の仕事が可能なため、人件費の節約になり、繁忙店におすすめです。

年間費用イメージ			
セミオートマシンの場合			
人件費	マシン代	修理費	年間費用合計
850,000	350,000		1,200,000
※人件費は、バリスタ1名(2時間)を1年間雇用した場合のイメージです。			
※マシン代は200万円の機種を6年間使用した場合の年間償却費のイメージとなります。(200万円を6年分割)			
※修理費用は、発生した場合別途必要です。			
Black & White 4C(CTM2 RS)の場合			
人件費	マシン代	修理費(保守費)	年間費用合計
0	408,000	170,000	578,000
※マシン代は定価での計算です。(6年間使用した場合)			
※修理費はスタンダードプランの場合。			

※上記は一例で、ケースによって異なります。

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

各製品名について

C : Coffee (コーヒーユニット)
T : Tea (ホットウォーターユニット)
M : Milk (ミルク&ミルクフォームユニット)

RL : Refrigerator large (ミルク用冷蔵9ℓユニット)
F : Flavour unit (最大4種までのシロップ収納ユニット)
RS : Refrigerator small (ミルク用冷蔵4ℓユニット)
S : Steam (スチームユニット)

※(1/2)・・・ビーンホッパー数1 または2をお選びいただけます



製品名	BW4 CTM	BW4 CTM RL	BW4 CTM F RL	BW4C CTM	BW4C CTM RS
製品コード	220051	220053	220066	220042	220040
抽出能力(エスプレッソ)	240cups×25ml	240cups×25ml	240cups×25ml	180cups×25ml	180cups×25ml
抽出能力(アメリカノ)	200cups×120ml	200cups×120ml	200cups×120ml	120cups×120ml	120cups×120ml
抽出能力(カプチーノ)	140cups×150ml	140cups×150ml	140cups×150ml	100cups×150ml	100cups×150ml
給湯能力	120cups×300ml	120cups×300ml	120cups×300ml	90cups×300ml	90cups×300ml
シロップメニュー	—	—	○	—	—
PID 温度管理	1℃単位で設定可	1℃単位で設定可	1℃単位で設定可	1℃単位で設定可	1℃単位で設定可
メニュー数	MIN 3×3 アイテム～	MIN 3×3 アイテム～	MIN 3×3 アイテム～	MIN 3×3 アイテム～	MIN 3×3 アイテム～
フォームドミルク (HOT)	○	○	○	○	○
ホットミルク	○	○	○	○	○
ミルクタンク容量	—	9.0ℓ	9.0ℓ	—	4.0ℓ
ホッパー容量	1.7kg	1.7kg	1.7kg	1.1kg	1.1kg
サイズ (mm)	W320×D600×H676	W600×D600×H676	W768×D600×H676	W228×D600×H676	W398×D600×H676
重量	60kg	80kg	90kg	40kg	56kg
電源	単相 200V 30A	単相 200V 30A	単相 200V 30A	単相 200V 20A	単相 200V 20A
消費電力	4,800w	4,800w	4,800w	2,500W	2,500W

CLEANING TABLETS



CAFIZA E42 Tablets
for BW3,BW4neo
(200 tablets)
2錠/日 使用
製品コード800560



Cleaning tablets R65
for BW4,BW4C
(62 tablets)
1錠/日 使用
製品コード800562



Cleaning tablets milk Y70
for BW4,BW4C&BW3
(62 tablets)
2錠/日 使用
製品コード800561