

**SPRING  
PROFESSIONAL**

## *Höchster Bedienkomfort!*

### UNO PERFETTO 3.0 TOUCH

#### INNOVATIVES TOUCH PANEL

**Spielend leicht in der Bedienung für Kaffeegenuss in Spitzenqualität.**

Die UNO PERFETTO 3.0 TOUCH mit ihrem eleganten, modernen Design und der hochwertigen Verarbeitung ist die perfekte Lösung für Büros, mittelgroße Hotels sowie Fitnessstudios. In Sekundenschnelle wird ein komplexer Prozess - Mahlen, Pressen und Brühen - durchgeführt. Die leichte Bedienbarkeit macht hier Kaffeegenuss zu einem großartigen Erlebnis.

#### PRODUKTHIGHLIGHTS

- ➔ patentiertes W & S Cremaventil
- ➔ Produktauswahl über Touchpanel
- ➔ Bohnenbehälter für 1.200 g Bohnen
- ➔ bis zu 150 Tassen am Tag
- ➔ Kapazität:
  - Espresso 250 Tassen
  - Cappuccino 150 Tassen
  - Schokolade 40 Tassen
- ➔ separater Heißwasserauslass
- ➔ zeitgesteuerter Dosierer
- ➔ Tassenpodest individuell höhenverstellbar
- ➔ Tresterbehälter für bis zu 35 Portionen
- ➔ 2 Produktbehälter für z.B. Topping oder gefriergetrockneten Kaffee
- ➔ beleuchteter Ausgabebereich
- ➔ leicht zu reinigende Oberfläche



**UNO PERFETTO 3.0 TOUCH ▶**  
Abmessungen (B x T x H):  
342 x 505 x 672 mm  
Gewicht: ca. 45 kg  
Abgabemenge:  
bis zu 150 Tassen /Tag



▲ Panel mit intuitiver Touchtechnologie und 12 Auswahlmöglichkeiten



▲ Inklusive Milchaufschäumer



## UNO PERFETTO 3.0 TOUCH

## W & S VORTEILE

### TECHNISCHE DATEN

KAFFEEVOLLAUTOMAT	
Farbe	schwarz
Maße (BxTxH)	342 x 505 x 672 mm
Gewicht	ca. 45 kg
Elektrische Leistung	1.800 W
Stromanschluss	230 V, 50/60 Hz
Steuerung	elektronisch
Material Gehäuse	Kunststoff (ABS), Edelstahl
Kapazität Bohnenbehälter	bis 1.200 g
Kapazität Wassertank	4 Liter
Kapazität Tresterbehälter	bis zu 35 Portionen
Kaffeedosierung	einstellbar, 7 - 14 g/Portion
Abgabemenge	bis zu 150 Tassen/Tag
Max. Leistung/Stunde	k. A.
Wasserversorgung	Wassertank, optional Heißwassersystem über separaten Auslass
Kaffeeauslauf	Tassenpodest, höhenverstellbar,
Produktbehälter	2 Stück, Topping 600 g / Kakao 800 g
Externer Milchaufschäumer	inklusive
Reinigungsprogramm	per Knopfdruck
Einstellmöglichkeiten	Mahlgrad Kaffeedosierung Wassermenge Wassertemperatur

Technische Änderungen vorbehalten.

Seit unserer Gründung im Jahr 2001 hat die Zufriedenheit unserer Kunden höchste Priorität. Daher sind wir bestrebt, nicht nur die Technik, sondern auch das Design unserer Geräte ständig zu optimieren – zum Vorteil unserer Kunden.

#### Wir bieten:

- ➔ Standardlösungen durch Basismodelle oder maßgeschneiderte Versorgungskonzepte für Ihr Unternehmen
- ➔ Alles aus einer Hand: Lieferung, Anschluss, Wartung und technischer Service – bundesweit, auch für Fremdgeräte
- ➔ Hochwertiges Zubehör
- ➔ Große Auswahl an Füllprodukten wie Kaffeebohnen, Milchtopping, Schokoladen etc.

