

**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.

