

UNIC



TANGO XP

TANGO XP

Conçue pour la performance, la gamme super automatique TANGO XP promet une expérience inégalée à tous les professionnels du café qui ont des attentes élevées en matière de qualité d'extraction café. Elle offre aussi des fonctionnalités avancées pour simplifier et optimiser les activités opérationnelles quotidiennes de l'utilisateur.





L'EXCELLENCE DANS LA TASSE

L'espresso au coeur de notre ADN

L'héritage et la longue expertise d'UNIC en matière de technologie de l'espresso se retrouvent dans le légendaire groupe d'infusion breveté TANGO®. Cette pièce unique métallique est conçue pour reproduire toutes les opérations traditionnelles réalisées par un barista expert, garantissant une qualité d'extraction du café inégalée avec des résultats reproductibles et constants.

Personnalisez votre carte de boissons en choisissant du lait chaud ou froid, ainsi que de la mousse de lait. Notre système de lait exclusif offre une excellente solution pour stocker et distribuer du lait frais directement à partir du TANGO XP Fridge, doté d'un bac amovible de 9 litres.

Des performances qui dépassent les attentes

Le traitement de volumes de café importants nécessite une machine espresso performante. Les moulins de haute précision à meules plates de 83 mm sont les garants d'un café toujours fraîchement moulu avec une grande régularité et une rapidité d'exécution. La TANGO XP Duo s'engage à produire 440 tasses d'espresso par heure, en faisant fonctionner simultanément les deux groupes café, avec toujours le même goût et la même consistance dans la tasse.



UNE EXPÉRIENCE TOTALEMENT NOUVELLE

Une utilisation intuitive

L'interface conviviale de l'écran 10" de la TANGO XP offre un menu intuitif et clair qui permet aux différents profils d'opérateurs de vivre une expérience complète dans le paramétrage des réglages des cafés et du lait afin de personnaliser un menu de boissons sur mesure.



Conçue pour un maximum d'efficacité

Une attention particulière a été portée à la conception de la TANGO XP afin de faciliter son entretien, et de réduire les délais et les coûts de maintenance. Grâce à sa structure en blocs semi-modulaires fixes, la TANGO XP permet de minimiser les frottements lors de son fonctionnement, augmentant ainsi la durabilité de tous les composants internes de la machine.



Caractéristiques techniques

	Tango XP Solo	Tango XP Duo	Tango XP Fridge
Largeur	398 mm	492 mm	265 mm
Profondeur	643 mm	643 mm	500 mm
Hauteur	810 mm	810 mm	515 mm
Poids	83 à 91 kg	97 à 105 kg	30 kg
Capacité chaudière / Puissance	1.8 L / 5000 W	1.8 L / 5000 W	
Capacité chaudière café / Puissance	1.8 L / 3000 W	1.8 L / 3000 W	
Puissance	4200-5900 W / 21-25 A (Single) 8080-9600 W / 12.3-13.3 A (3+N)	4200-5900 W / 21-25 A (Single) 8080-9600 W / 12.3-13.3 A (3+N)	100 W
Voltage	200-240 V (Single) 380-415 V (3+N)	200-240 V (Single) 380-415 V (3+N)	230 V (Single)

Toutes les machines sont disponibles en 50Hz ou 60Hz.



Certifications



Caractéristiques et images
non contractuelles - 02/2024



UNIC

Unique in coffee.
Since 1919.

Une expérience unique du café

L'offre haut de gamme d'UNIC témoigne d'une passion profondément enracinée depuis plus d'un siècle, d'un engagement envers l'excellence et d'une quête incessante d'innovation. Nos ingénieurs spécialisés dans la technologie de l'espresso mettent tout en oeuvre pour exploiter les dernières avancées technologiques et perfectionner l'art de l'extraction du café. Unique dans l'industrie du café, nous avons évolué de la fabrication de machines espresso traditionnelles à celle de machines super-automatiques, toutes alliant précision, fiabilité et robustesse. Au cœur de notre entreprise réside une mission intemporelle : satisfaire les attentes de nos clients et des amateurs de café en leur offrant une qualité inégalée dans chaque tasse. Animés par une soif insatiable de comprendre les aspirations futures de nos clients, nous concevons des solutions innovantes qui transforment chaque tasse d'espresso en une expérience gustative savoureuse.



unic-espresso.com



Part of



Electrolux
Professional
Group