

## Koffie systemen TANGO ST DUO, 2 groeps volautomatische espresso machine, Cappuccinatore

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



602550 (TANGOST2)

Tango ST Duo LC, 2-groeps  
volautomatische espresso  
machine, 2 bonen  
containers, 2 koffiemolens,  
2x 6,5 lt boiler,  
Cappuccinatore,  
400V-50-3N

### Omschrijving

#### Product Nr.

Tango ST Duo volautomatische espresso machine met 2 groepen met een capaciteit van 440 koppen (40 ml) per uur. Mogelijkheid voor gelijktijdige productie van 4 koppen. Bediening per groep met een programmeerbaar touchpanel. 48 koffie variëteiten kunnen ingesteld worden. Instelbare temperatuur, hoeveelheid en voorinfusie. Twee transparant kunststof containers voor 1,7 kg koffiebonen. Twee ingebouwde koffiemolens met Ø80 mm maalschijf. Twee boilers van 6,5 liter voor heet water en stoom. Programmeerbare telescopische heet water dispenser (56 liter/uur). Programmeerbare stoom dispenser. Cappuccinatore voor verwarmen van melk of het schuimen van cappuccino. Koppenwarmer voor 70 espressokoppen. Automatisch reiniging programma. Led verlichting.

### Uitvoering

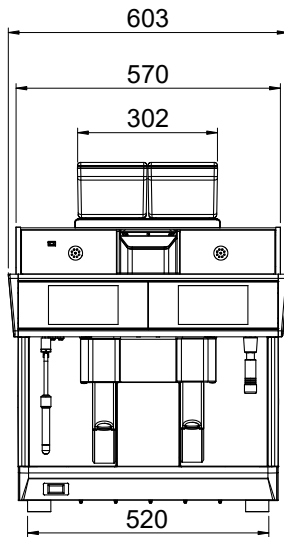
- Cappuccinatore LC met twee standen, L voor het verwarmen van melk, C voor het schuimen van cappuccino.
- Volautomatische espresso machine met twee groepen.
- Twee boilers van 6,5 liter voor stoom en heet water.
- Automatisch reiniging programma.
- Programmeerbare heet water en stoom dispensers.
- De espresso machine maakt het mogelijk om een keuze van 48 koffie variëteiten samen te stellen met gelijktijdige productie van 4 koppen koffie (2 per groep), heet water en stoom met een uitstekend resultaat voor iedere kop. De kwaliteit van het apparaat maakt het een hoog betrouwbare keuze voor veeleisende professionele gebruikers.
- De volautomatische espresso machine Tango® ST Duo heeft twee 7" touchpanels voor bediening van de gepatenteerde Tango® dubbele groep met internationaal erkende betrouwbaarheid.
- De Tango® ST Duo 2-groeps volautomatische espresso machine met slechts 60 cm breedte is het perfecte apparaat voor bedrijven die automatisch koffiebonen en verse melk willen omzetten in een variëteit van espresso koffiedranken.
- Productie capaciteit:  
Espresso 40 ml: 440 koppen/uur  
Caffè lungo 100 ml: 300 koppen/uur  
Heet water: 56 liter/uur  
Cappuccino 100 ml\*: 240 koppen/uur  
Caffè latte 100 ml\*: 180 koppen/uur  
Latte Macchiato 300 ml\*: 100 koppen/uur  
\* met Cappuccinatore
- Voor dranken op melkbasis is de optionele melkkoelkast nodig.
- Twee containers voor 1,7 kg koffiebonen en twee koffiemolens.

### Constructie

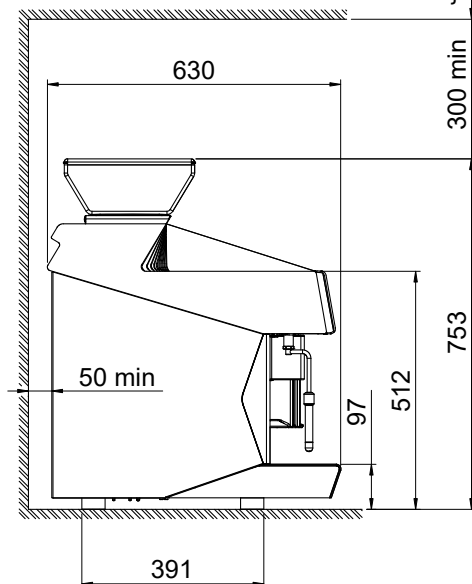
- LCD touchpanel bediening.
- LED verlichting.
- PID (Proportioneel-Integraal-Differentiaal) temperatuur controle: een precies algoritmisch controle systeem dat zorgt voor een consistent en accuraat zet temperatuur management.

### Goedkeuring

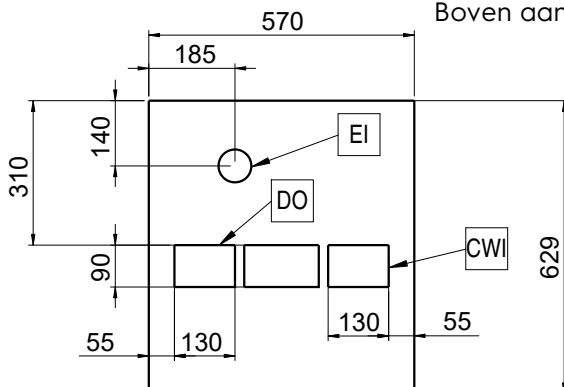
Front aanzicht



Zij aanzicht



Boven aanzicht


**Elektra**
**Voltage**

602550 (TANGOST2) 400 V/3N ph/50 Hz

**Elektrisch max. vermogen** 5.2 kW

**Stekker type** Kabel zonder stekker

**Water**
**Water aansluiting** 3/8"

**Water temperatuur (min-max)** 5 - 60 °C

**Water afvoer** 3/4"

**Algemene gegevens**
**Externe afmetingen, lengte** 603 mm

**Externe afmetingen, breedte** 629 mm

**Externe afmetingen, hoogte** 833 mm

**Gewicht, netto** 130 kg

**Duurzaamheid**
**Amperage** 7.5 Amps

**Optionele accessoires**

- GEMENGD HEET WATER, Tango ST1, STP PNC 871020
- HOTEL/ONTBIJT SERVICE SET, tango PNC 871022
- AFVOER AANSLUITING voor gebruikte koffie, Tango PNC 871023
- MELKKOELKAST 9 lt, met 4 lt melkcontainer, digitaal display, plaatsing naast de Tango ST PNC 871024