



Electrolux
PROFESSIONAL

Distributeurs de cafés
TANGO ST DUO, machine à café
espresso automatique 2 groupes,
Cappuccinatore

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



602550 (TANGOST2)

Machine à café espresso
automatique, 2 groupes,
440x40ml tasses d'espresso/
h, 2x6,5l - cappuccinatore

Description courte

Repère No. _____

La machine à café espresso TANGO super automatique dispose d'un écran tactile de 7" pour un usage très intuitif. La gamme a été reconnue pour son café de qualité exceptionnelle. Elle offre un choix de 48 boissons, qui peuvent être servies par deux (différents choix).

Caractéristiques principales

- 2 moulins à café (2 trémies de 1,7 kg).
- 1 x appareil Cappuccinatore avec double fonction L: pour le lait chaud et C: pour la mousse par injection d'air.
- Machine à café super automatique, 2 groupes
- 2 chaudières vapeur / café de 6,5 litres.
- Programme de nettoyage automatique
- Eau chaude et vapeur programmables.
- La machine est capable de composer et délivrer 96 boissons différentes dont 4 boissons simultanément: la Tango® ST Duo est unique et offre une performance élevée avec la garantie d'une qualité d'extraction exceptionnelle.
- La machine à café automatique Tango® ST Duo dispose de deux écrans séparés de 7" pour contrôler le groupe double breveté TANGO® avec sa fiabilité internationalement reconnue.
- Avec une largeur minimale de 60 cm pour une machine à café automatique à 2 groupes, le Tango® ST Duo est l'unité idéale pour les entreprises visant à convertir automatiquement le café et le lait frais en une variété de boissons au café espresso.
- Capacité de production: CHAR(13)CHAR(10) Espresso 40ml: 440 tasses/h CHAR(13)CHAR(10) Lungo 100ml: 300 tasses/h CHAR(13)CHAR(10) Eau chaude: 56 L/h CHAR(13)CHAR(10) Cappuccino 100ml: 240 tasses/h CHAR(13)CHAR(10) Latte 100ml: 180 tasses/h
- Pour préparer des boissons à base de lait, le réfrigérateur de lait est nécessaire

Construction

- Ecran tactile LCD
- Eclairage LED
- Contrôle de la température PID (proportionnel-intégral-dérivé): un système de contrôle algorithmique précis qui donne cohérence et précision au système de gestion de la température d'infusion.

Accessoires en option

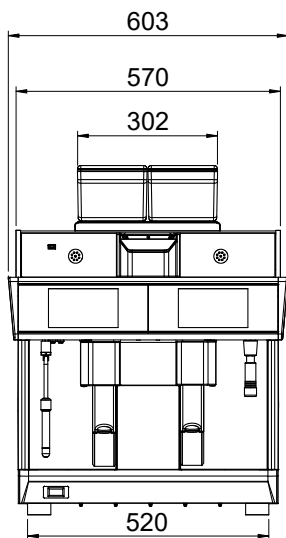
- Sortie eau chaude pour Tango ST PNC 871020 ☐ et STP SOLO
- Set petit déjeuner / hotel TANGO PNC 871022 ☐
- Evacuation de café moulu PNC 871023 ☐
- Réfrigérateur de lait pour Tango ST, peut contenir jusqu'à 9l de lait PNC 871024 ☐

APPROBATION: _____

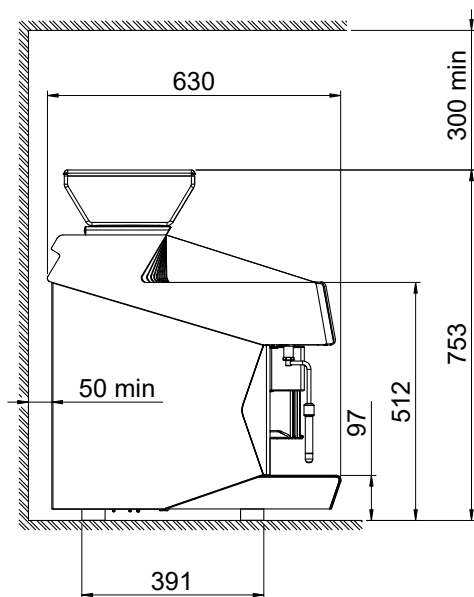


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

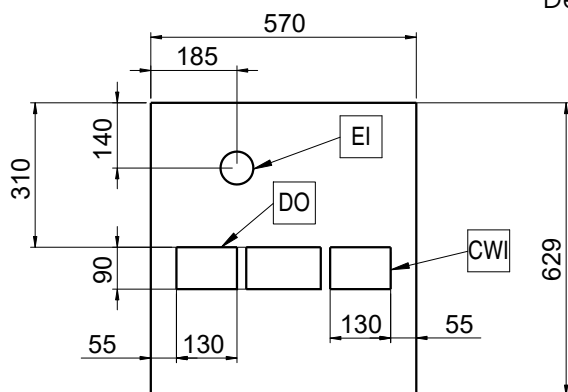
Avant



Côté



Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50 Hz

Puissance de raccordement 5.2 kW

Informations générales

Poids net : 130 kg

Durabilité

Consommation de courant: 7.5 Amps

Accessoires en option

- Sortie eau chaude pour Tango ST et STP SOLO PNC 871020 ☐
- Set petit déjeuner / hotel TANGO PNC 871022 ☐
- Evacuation de café moulu PNC 871023 ☐
- Réfrigérateur de lait pour Tango ST, peut contenir jusqu'à 9l de lait PNC 871024 ☐