

Kaffeemaschinen

TANGO ST, vollautomatische Kaffeemaschine, 1 Gruppe à 270 x 40 ml Espressotasse / Std., 6,5 Liter Dampf- / Kaffeeboiler, 1 Mahlwerk mit Kaffeetrichter 1,7 kg und 1 Mahlwerk mit Kaffeetrichter 1,2 kg,



602549 (TANGOSTILC)

TANGO ST, vollautomatische Kaffeemaschine, 1 Gruppe à 270 x 40 ml Espressotasse / Std., 6,5 Liter Dampf- / Kaffeeboiler, 1 Mahlwerk mit Kaffeetrichter 1,7 kg und 1 Mahlwerk mit Kaffeetrichter 1,2 kg, programmierbares Wasser und Dampf, 1 x Tango integriertes Cappuccinatore-Einrichtung mit 2 Funktionen L: für heiße Milch und C: für Milchschaum

Latte100ml: 180 Tassen/h

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die vollautomatische Kaffeemaschine Tango® ST Solo verfügt über eine 7"-Farb-Touchscreen-Benutzeroberfläche zur intuitiven Steuerung des für seine außergewöhnliche Kaffee-Extraktionsqualität bekannten TANGO®-Gruppenkopfes. Er verwandelt Kaffee und frische Milch automatisch in eine Vielzahl von Espresso-Getränken.

Diese vollautomatische Espressomaschine der Spitzenklasse kann eine Auswahl von 48 Getränkemenüs erstellen und zusammenstellen und liefert 2 Getränke gleichzeitig mit Wasser und Dampf: Er beeindruckt seine Benutzer mit einem außergewöhnlichen Ergebnis in jeder Tasse, und die Qualität seiner Ausstattung macht ihn zu einer äußerst zuverlässigen Wahl für den anspruchsvollen professionellen Einsatz.

Förderleistung :

Espresso 40ml: 270 Tassen/h

Lungo 100ml: 180 Tassen/h

Heißwasser: 36 L/h

Cappuccino 100ml: 240 Tassen/h

Genehmigung: _____

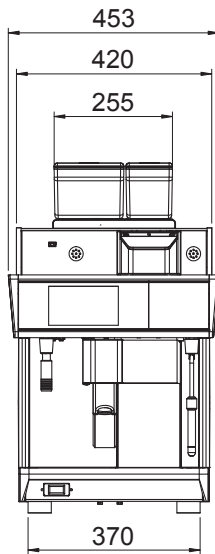
Hauptmerkmale

- Die vollautomatische Kaffeemaschine Tango® ST Solo verfügt über eine 7"-Farb-Touchscreen-Benutzeroberfläche zur intuitiven Steuerung des für seine außergewöhnliche Kaffee-Extraktionsqualität bekannten TANGO®-Gruppenkopfes. Es zielt darauf ab, automatisch Kaffee und frische Milch in eine Vielzahl von Espresso-Getränken zu verwandeln.
- 1 Gruppe vollautomatische Maschine.
- 1 x Tango mit Doppelfunktion L: für heiße Milch und C: für Schaum durch Luftspritzung.
1 x Tango mit Doppelfunktion L: für heiße Milch und C: für Schaum durch Luftspritzung.
- 6,5-Liter-Dampf-/Kaffeeboiler.
- Automatisches Reinigungsprogramm.
- Wasser- und Dampfmenge sind programmierbar.
- Die Maschine ist in der Lage, eine Auswahl von 48 Getränkemenüs zu erstellen und zu kombinieren und liefert 2 Getränke gleichzeitig, die mit Wasser und Dampf betrieben werden: Sie beeindruckt ihre Benutzer mit einem außergewöhnlichen Ergebnis in jeder Tasse, und die Qualität ihrer Ausstattung macht sie zu einer äußerst zuverlässigen Wahl für den anspruchsvollen professionellen Einsatz.
- Fassungsvermögen:
Espresso 40ml: 270 Tassen/h
Lungo 100ml: 180 Tassen/h
Heißwasser: 36 L/h
Cappuccino 100ml: 240 Tassen/h
Latte 100ml: 180 Tassen/h
- Zur Zubereitung von Getränken auf Milchbasis ist der Milchkühlschrank erforderlich

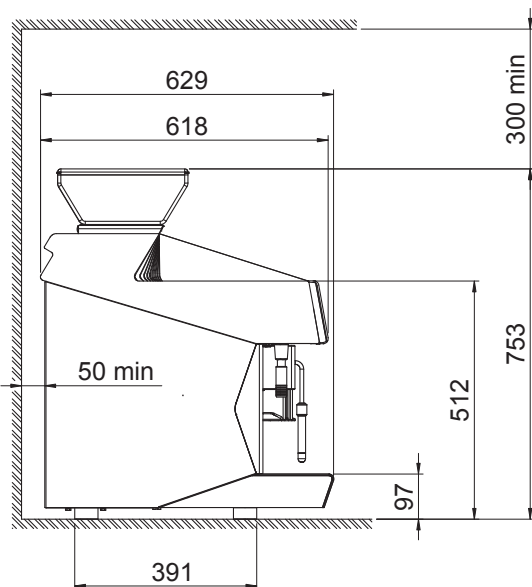
Konstruktion

- 2 Kaffeemühlen (1 x 1,7 kg & 1 x 1,2 kg Kaffeetrichter).
- LCD-Touchscreen.
- LED-Leuchten am Gehäuse.
- PID (Proportional-Integral-Derivativ) Temperaturregelung: ein präzises System von Regelalgorithmen, das dem Temperaturmanagementsystem des Brauereibetriebs Beständigkeit und Genauigkeit verleiht.

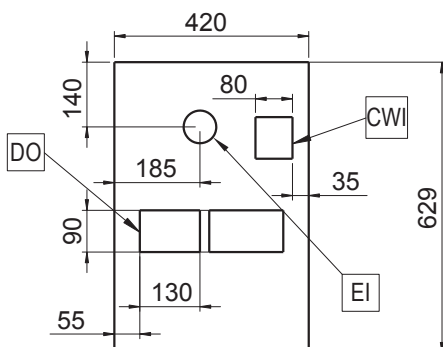
Front



Seite



oben


Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50 Hz
Anschlusswert:	5.2 kW
Steckertyp:	Cable without plug

Wasser

[NOT TRANSLATED]	5 / 60 °C
------------------	-----------

Schlüsselinformation

Nettogewicht:	102 kg
Versandvolumen:	0.69 m ³

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch	7.5 Amps
------------------------------	----------