

Kaffeessysteme
TANGO STP DUO, Vollautomat, 2 Gruppen,
440x40 ml Espressotasse/Std., 2x6,5 Liter
Dampf-/Kaffeeboiler, 2x1,7 kg Kaffeetrichter

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



602553 (TANGOSTP2)

Vollautomat, 2 Gruppen,
440x40 ml Espressotasse/
Std., 2x6,5 Liter Dampf-/
Kaffeeboiler, 2x1,7 kg
Kaffeetrichter**Kurzbeschreibung****Artikel Nr.** _____

Der Kaffeevollautomat Tango® STP Duo ist das ideale Gerät für Unternehmen wie Bars, Coffeeshop-Ketten und das Gastronomiegewerbe für das Selbstbedienungsfrühstück sowie für Firmencafeterien. Die hervorragende Kaffee-Extraktionsqualität der Tango® in Verbindung mit dem neuen Milchausgabesystem ist das perfekte Gerät für die einfache und erfolgreiche Zubereitung aller Kaffeespezialitäten auf Milchbasis, mit warmer oder kalter Milch oder aufgeschäumter Milch mit weicher Konsistenz.

Der zusätzliche, separat zu bestellende Milchkühlschrank Tango® STP Fridge verfügt über ein vollständiges Kompressorsystem, das die Milch konstant kalt hält, mit einem abnehmbaren 4-Liter-Behälter. Die Reinigung und Wartung des Milchkreislaufs erfolgt automatisch dank des effizienten Spül- und Reinigungsprogramms.

Zubereitung, Erwärmung und Aufschäumen von frischer Milch, um köstliche Heiß- oder Kaltgetränke mit Milch oder Milchschaum zu kreieren: Das ist die Herausforderung, die der vollautomatische Tango® STP Duo mit Effizienz und Leistung

meistert.

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- 2 Kaffeemühlen (2 x 1,7 kg Kaffeetrichter).
- 2 Gruppen vollautomatische Maschine
- 2 x 6,5-Liter-Dampf-/Kaffeeboiler
- Automatisches Reinigungsprogramm.
- Zubereitung, Erhitzen und Aufschäumen von frischer Milch, um köstliche Heiß- oder Kaltgetränke mit Milch oder Milchschaum zu kreieren: Das ist die Herausforderung, die der Superautomat Tango® STP Duo mit Effizienz und Leistung meistert.
- Spezielles Pumpsystem für kalte und heiße Milch mit Schaumpumpentechnologie.
- Wasser- und Dampfmenge sind programmierbar.
- Der zusätzliche, separat zu bestellende Milchkühlschrank Tango® STP Fridge verfügt über ein integriertes Kompressorsystem, das die Milch konstant kalt hält, mit einem abnehmbaren 4-Liter-Behälter. Die Reinigung und Wartung des Milchkreislaufs erfolgt automatisch dank des effizienten Spül- und Reinigungsprogramms.
- Der Kaffeevollautomat Tango® STP Duo ist das ideale Gerät für Unternehmen wie Bars, Coffee-Shop-Ketten und das Gastronomiegewerbe für das Selbstbedienungsfrühstück sowie für die Firmencafeterien.
- Mit seiner hervorragenden Kaffee-Extraktionsqualität ist der Tango® mit dem neuen Milchzufuhrsystem das perfekte Gerät für die einfache und erfolgreiche Zubereitung aller Kaffeespezialitäten auf Milchbasis, mit warmer oder kalter Milch oder aufgeschäumter Milch mit weicher Konsistenz.

Konstruktion

- LCD-Touchscreen.
- PID (Proportional-Integral-Derivativ) Temperaturregelung: ein präzises System von Regelalgorithmen, das dem Temperaturmanagementsystem des Brauereibetriebs Beständigkeit und Genauigkeit verleiht.

Optionales Zubehör

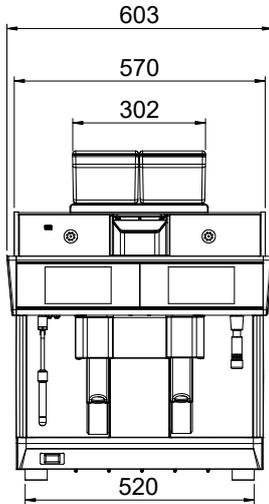
- GEMISCHTER WARMWASSERAUSLASS FÜR TANGO STI & STP PNC 871020
- TANGO HOTEL/FRÜHSTÜCK SERVICE KIT PNC 871022
- DIREKTAUSWURFSCHACHT FÜR GEMAHLENEN KAFFEE PNC 871023
- SEITLICHER MILCHKÜHLSCHRANK MIT EINGEBAUTEM AUTOMATISCHEN PUMPSYSTEM - FASSUNGSVERMÖGEN: 9L FÜR TANGO STP PNC 871025



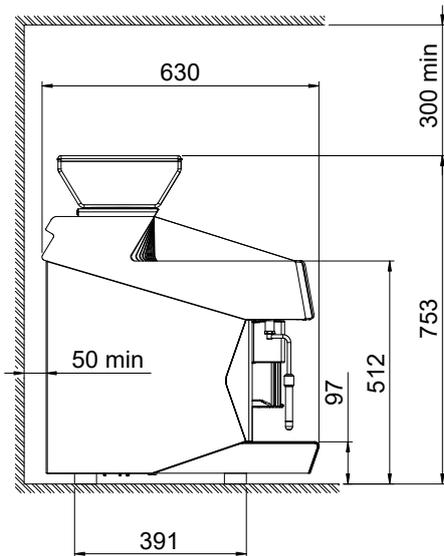
Electrolux
PROFESSIONAL

Kaffeessysteme
TANGO STP DUO, Vollautomat, 2 Gruppen,
440x40 ml Espressotasse/Std., 2x6,5 Liter
Dampf-/Kaffeboiler, 2x1,7 kg Kaffeetrichter

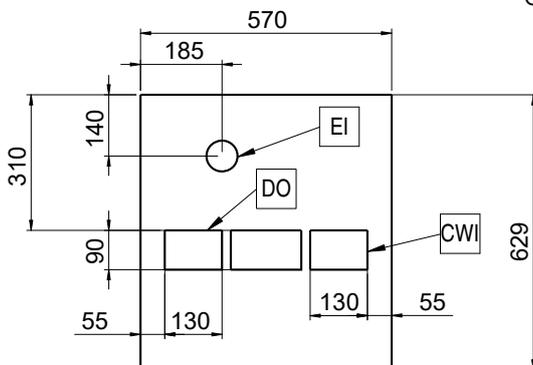
Front



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: 130 kg
Versandvolumen: 0.69 m³

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 7.5 Amps



Kaffeessysteme
TANGO STP DUO, Vollautomat, 2 Gruppen, 440x40 ml Espressotasse/
Std., 2x6,5 Liter Dampf-/Kaffeboiler, 2x1,7 kg Kaffeetrichter
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.22