

Kaffeensysteme
Tango® Ace Vollautomat, 1 Gruppe, 220x40 ml
Espressotasse/Stunde, 6,5 Liter Dampf-/
Kaffeeboiler, 1x1,7 kg und 1x1,2 kg Kaffeetrichter,
programmierbares Wasser, Steamair

Technisches DatenblattARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

**602555 (TANGOACEISA)**

Tango® Ace Vollautomat, 1
Gruppe, 220x40 ml
Espressotasse/Stunde, 6,5
Liter Dampf-/Kaffeeboiler,
1x1,7 kg und 1x1,2 kg
Kaffeetrichter,
programmierbares Wasser,
Steamair

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Der Kaffeevollautomat Tango® Ace beeindruckt seine Benutzer mit einem außergewöhnlichen Ergebnis bei jeder Tasse, und die Qualität seiner Ausstattung macht ihn zu einer äußerst zuverlässigen Wahl für den anspruchsvollen professionellen Einsatz.

Der Tango® Ace ist in 3 verschiedenen Farben erhältlich: glänzendes Weiß, glänzendes Schwarz und gebürsteter Edelstahl, ausgestattet mit einer neuen 7" Farb-Touchscreen-Benutzeroberfläche. Dieser Vollautomat verfügt über ein 48-Getränke-Menü, das mit dem Cappuccinatore-Gerät für die Zubereitung von frischen Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee, Mokka usw. individuell angepasst und erweitert werden kann.

Leistungskapazität:

Espresso 40ml : 220 Tassen/h

Lungo 100ml: 150 Tassen/h

Heißwasser : 30 L/h

Hauptmerkmale

- 1 Gruppe vollautomatische Maschine.
- 6,5-Liter-Dampf-/Kaffeeboiler.
- Automatisches Reinigungsprogramm.
- Die programmierbare Dampfdüse für automatische Milchaufschäumung.
- Der Kaffeevollautomat Tango® Ace überzeugt durch ein außergewöhnliches Ergebnis bei jeder Tasse und ist durch seine Ausstattungsqualität eine höchst zuverlässige Wahl für den anspruchsvollen professionellen Einsatz.
- Der Tango® Ace ist in 3 verschiedenen Farben erhältlich: glänzend weiß, glänzend schwarz und gebürstetem Edelstahl, ausgestattet mit einer neuen 7" Farb-Touchscreen-Benutzeroberfläche. Diese vollautomatische Kaffeemaschine verfügt über ein 48-Getränke-Menü, das individuell angepasst und mit dem Cappuccinatore-Gerät für die Zubereitung von frischen Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte, Mokka... erweitert werden kann.
- Produktionskapazität:
Espresso 40 ml: 220 Tassen/Stunde
Caffè lungo 100 ml: 150 Tassen/Stunde
Warmwasser: 30 Liter/Stunde

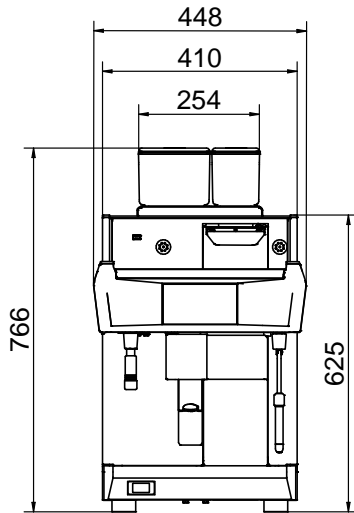
Konstruktion

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

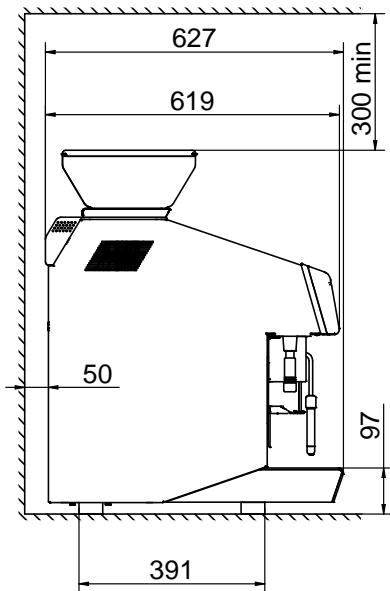
Genehmigung:



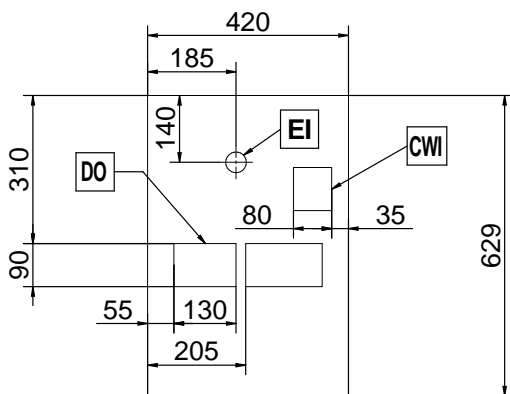
Front



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:	103 kg
Versandvolumen:	0.69 m ³

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 7.5 Amps