

Kaffeesysteme
TANGO Vollautomat, 1 Gruppe, 220x40 ml Espressotasse/
Std., 6,5 Liter Dampf-/Kaffeeboiler, 1x1,7 kg
Kaffeebehälter, 0,8-1,5 kg für Pulver, programmierbares
Wasser, Cappuccinatore mit Doppelfunktion L: f



602560 (TANGOACEMTLC) Vollautomat, 1 Gruppe,
220x40 ml Espressotasse/
Std., 6,5 Liter Dampf-/
Kaffeeboiler, 1x1,7 kg
Kaffeebehälter für Bohnen,
0,8-1,5 kg Behälter für Pulver,
programmierbares Wasser,
Tango Cappuccinatore
Gerät mit Doppelfunktion L:
für heiße Milch und C: für
Schaum durch
Lufteinspritzung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die vollautomatische Mehrproduktmaschine Tango® ACE MT profitiert von der außergewöhnlichen Extraktionsqualität, die den Ruf der TANGO®-Reihe begründet hat, und von der Möglichkeit, pulverförmige Produkte wie Kakao zu verarbeiten. Das Menü mit 48 Heißgetränken für das Frühstück oder die Gourmet-Kaffeepause während des Tages ist vollständig über die 7"-Touchscreen-Oberfläche programmierbar.

Um das gesamte Getränkemenü zu erfüllen, kann der Tango® ACE MT mit dem Cappuccinatore-Gerät ausgestattet werden, das frische Milch zu Kaffeespezialitäten wie Cappuccinos, Lattes, Mokkas verarbeitet...

Förderleistung:

Espresso 40ml: 220 Tassen/Stunde

Lungo 100ml: 150 Tassen/Stunde

Heiße Schokolade 250ml: 110 Tassen/Stunde

Cappuccino 100ml: 170 Tassen/Stunde

Milchkaffee 100ml: 150 Tassen/Stunde

Latte macchiato 300ml: 80 Tassen/Stunde

Heißes Wasser: 30 Liter/Stunde

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- 1 Gruppe vollautomatische Maschine.
- 6,5-Liter-Dampf-/Kaffeeboiler.
- Automatisches Reinigungsprogramm.
- Wasser- und Dampfmenge sind programmierbar.
- Tango Cappuccinatore Gerät mit Doppelfunktion L: für heiße Milch und C: für Schaum durch Lufteinblasung.
- Das Menü mit 48 Heißgetränken für das Frühstück oder die Gourmet-Kaffeepause am Tag ist über das 7"-Touchpanel vollständig programmierbar.
- Die vollautomatische Espressomaschine Tango® Ace MT liefert bei jeder Tasse ein hervorragendes Ergebnis und bietet auch die Möglichkeit, pulverförmige Produkte wie Kakao zu verarbeiten.
- Um das gesamte Kaffeemenü nutzen zu können, kann der Tango® ACE MT mit einer Cappuccino-Düse ausgestattet werden, um frische Milch für Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Caffè Latte, Mokka usw. zu verwenden.
- Fassungsvermögen:
 - Espresso 40ml: 220 Tassen/h
 - Lungo 100ml: 150 Tassen/h
 - Heiße Schokolade 250ml: 110 Tassen/h
 - Cappuccino 100ml: 170 Tassen/h
 - Milchkaffee 100ml: 150 Tassen/h
 - Latte macchiato 300ml: 80 Tassen/Stunde
 - Heißes Wasser: 30 L/h

Konstruktion

- Ein Behälter für 1,7 kg Kaffeebohnen mit einer Kaffeemühle und ein Behälter für 0,8 bis 1,5 kg Pulver.

Optionales Zubehör

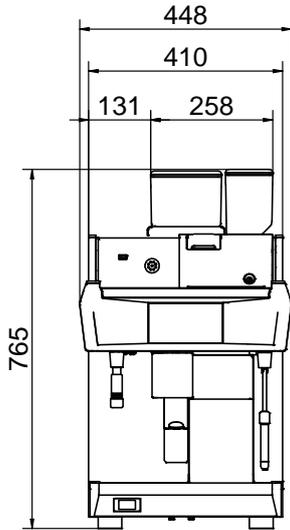
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • SEITLICHER MILCHKÜHLSCHRANK
8 LITER NENNKAPAZITÄT FÜR BIS
ZU 4 LITER MILCHBEHÄLTER | PNC 871014 | <input type="checkbox"/> |
| • SEITLICHER MILCHKÜHLSCHRANK
8 LITER NENNKAPAZITÄT FÜR BIS
ZU 4 LITER MILCHBEHÄLTER, MIT
DIGITALANZEIGE | PNC 871015 | <input type="checkbox"/> |
| • TANGO HOTEL/FRÜHSTÜCK
SERVICE KIT | PNC 871022 | <input type="checkbox"/> |
| • DIREKTAUSWURFSCHACHT FÜR
GEMAHLENEN KAFFEE | PNC 871023 | <input type="checkbox"/> |



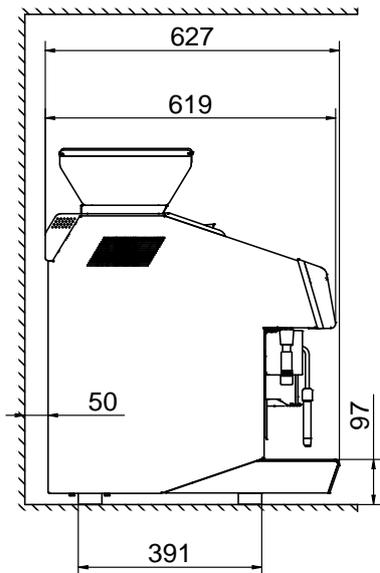
Electrolux
PROFESSIONAL

Kaffeesysteme
TANGO Vollautomat, 1 Gruppe, 220x40 ml Espressotasse/
Std., 6,5 Liter Dampf-/Kaffeeboiler, 1x1,7 kg Kaffeebehälter,
0,8-1,5 kg für Pulver, programmierbares Wasser,
Cappuccinatore mit Doppelfunktion L: f

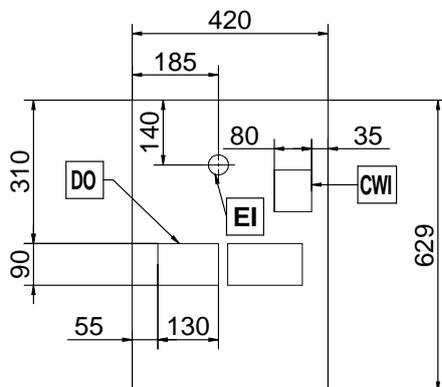
Front



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:	91 kg
Versandvolumen:	0.69 m ³

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	7.5 Amps
----------------------------	----------



Kaffeesysteme
TANGO Vollautomat, 1 Gruppe, 220x40 ml Espressotasse/Std., 6,5 Liter Dampf-/
Kaffeeboiler, 1x1,7 kg Kaffeebehälter, 0,8-1,5 kg für Pulver, programmierbares Wasser,
Cappuccinatore mit Doppelfunktion L: f
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.