Electrolux PROFESSIONAL

Bevande calde
TANGO® ST Solo super automatica, 1 gruppo, 270x40 ml tazze/ora, boiler 6,5 l, STEAMAIR

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

602548 (TANGOST1SA)

Macchina super automatica, 1 gruppo, 270x40 ml tazze/ora, boiler 6,5 l, tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg, acqua programmabile, STEAMAIR

Descrizione

Articolo N° _____

La macchina per caffè super automatica TANGO® ST Solo utilizza un'interfaccia utente touchscreen a colori da 7" per controllare in modo intuitivo la testa del gruppo di erogazione TANGO®, nota per la sua eccezionale qualità di estrazione del caffè. La macchina trasforma automaticamente caffè e latte in una varietà di bevande.
La macchina permette di creare e comporre un menù a scelta con 48 bevande ed eroga 2 caffè contemporaneamente gestendo acqua e vapore. La robustezza dei componenti la rende particolarmente adatta per un uso professionale intensivo. Scaldare il latte e schiumarlo ad una consistenza cremosa per cappuccini e latte perfetti è molto semplice con la lancia vapore automatica STEAMAIR.

PRODUTTIVITÀ
Espresso 40 ml: 270 tazze/ora
Lungo 100 ml: 180 tazze/ora
Acqua Calda: 36 l/ora
Cappuccino 100 ml*: 240 tazze/ora
Latte 100 ml*: 180 tazze/ora
*con 1 dispositivo Cappuccinatore.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- La macchina per caffè super automatica TANGO® ST Solo utilizza un'interfaccia utente touchscreen a colori da 7" per controllare in modo intuitivo la testa del gruppo di erogazione TANGO®, nota per la sua eccezionale qualità di estrazione del caffè. La macchina trasforma automaticamente caffè e latte in una varietà di bevande.
- Macchina per caffè super automatica con 1 gruppo di erogazione.
- 1 boiler da 6,5 l.
- Programma lavaggio automatico.
- Acqua programmabile (boiler).
- Uscita programmabile montalatte automatico Steamair.
- La macchina permette di creare e comporre un menù a scelta con 48 bevande ed eroga 2 caffè contemporaneamente gestendo acqua e vapore. La robustezza dei componenti la rende particolarmente adatta per un uso professionale intensivo.
- RODUTTIVITÀ Espresso 40 ml: 270 tazze/ora Lungo 100 ml: 180 tazze/ora Acqua Calda: 36 l/ora

Costruzione

- 2 macinacaffè (1 tramoggia da 1,7 kg e 1 tramoggia da 1,2 kg).
- Pannello Touch screen LCD
- Luci LED sul corpo macchina.
- Controllo della temperatura PID (proporzionale-integrale-derivativo): un preciso algoritmo di controllo che fornisce coerenza e accuratezza al sistema di gestione della temperatura di erogazione.

Accessori opzionali

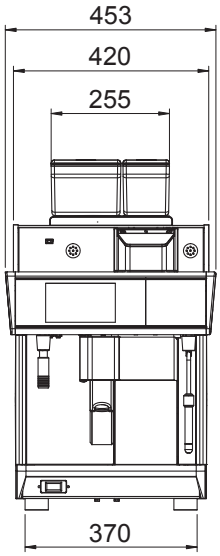
• Uscita acqua calda miscelata per TANGO ST1 e STP	PNC 871020	❑
• TANGO kit servizio colazioni/hotel	PNC 871022	❑
• Scivolo di scarico diretto caffè macinato	PNC 871023	❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

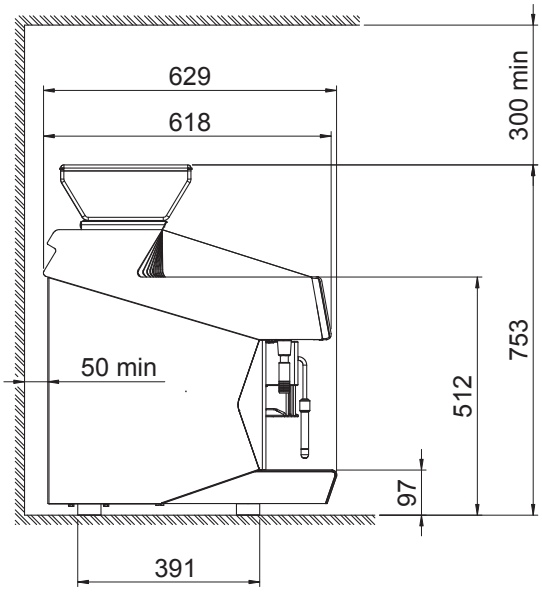
Electrolux PROFESSIONAL

Bevande calde
TANGO® ST Solo super automatica, 1 gruppo, 270x40 ml tazze/ora, boiler 6,5 l, STEAMAIR

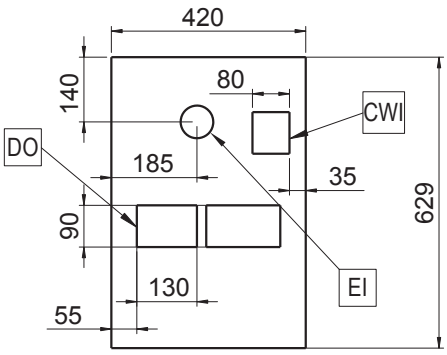
Fronte



Lato



Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
602548 (TANGOST1SA)	400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max:	5.2 kW
Tipo di spina:	cavo senza spina

Acqua

Temperatura acqua fredda (min/max):	5 / 60 °C

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	453 mm
Dimensioni esterne, profondità:	629 mm
Dimensioni esterne, altezza:	833 mm
Peso netto:	100 kg
Volume imballo:	0.69 m³

Sostenibilità

Consumo di corrente:	7.5 Amps

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso