Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

602552 (TANGOSTP1)

Macchina super automatica, 1 gruppo, 270x40 ml tazze/ora, boiler 6,5 l, tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg, acqua e vapore programmabili, sistema pompa per latte caldo, freddo e schiuma

Descrizione

Articolo N° _____

La macchina per caffè super automatica TANGO® STP Solo è la soluzione ideale per bar e caffetterie, hotel con colazioni self-service, uffici. TANGO® STP, grazie alla sua eccezionale qualità di estrazione del caffè e al nuovo sistema di erogazione del latte, è la scelta perfetta per preparare deliziose bevande a base di caffè con latte caldo o freddo o schiuma dalla consistenza liscia e cremosa.
Il frigo latte TANGO® STP, da ordinare separatamente, ha un compressore che mantiene costantemente la temperatura del latte freddo, con un contenitore rimovibile da 4 l. La pulizia e la manutenzione del circuito del latte vengono eseguite automaticamente grazie al suo efficiente programma di lavaggio e risciacquo.
La macchina per caffè super automatica TANGO® STP Solo eroga, scalda e schiuma il latte per creare deliziose bevande calde o fredde.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Macchina per caffè super automatica con 1 gruppo di erogazione.
- 1 boiler da 6,5 l.
- Programma lavaggio automatico.
- La macchina per caffè super automatica TANGO® STP Solo eroga, scalda e schiuma il latte per creare deliziose bevande calde o fredde.
- Esclusivo sistema a pompa per latte e schiuma caldi e freddi.
- Acqua e vapore programmabili (boiler).
- Il frigo latte TANGO® STP, da ordinare separatamente, ha un compressore che mantiene costantemente la temperatura del latte freddo, con un contenitore rimovibile da 4 l. La pulizia e la manutenzione del circuito del latte vengono eseguite automaticamente grazie al suo efficiente programma di lavaggio e risciacquo.
- La macchina per caffè super automatica TANGO® STP Solo è la soluzione ideale per bar e caffetterie, hotel con colazioni self-service, uffici.
- La TANGO® STP, grazie alla sua eccezionale qualità di estrazione del caffè e il nuovo sistema di erogazione del latte, è la scelta perfetta per preparare deliziose bevande a base di caffè con latte caldo o freddo o schiuma dalla consistenza liscia e cremosa.

Costruzione

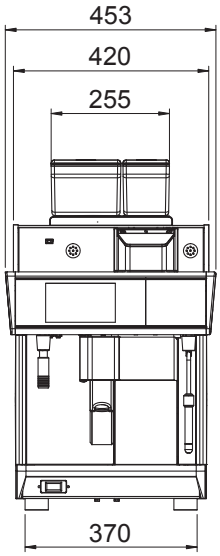
- 2 macinacaffè (1 tramoggia da 1,7 kg e 1 tramoggia da 1,2 kg).
- Pannello Touch screen LCD
- Luci LED sul corpo macchina.
- Controllo della temperatura PID (proporzionale-integrale-derivativo): un preciso algoritmo di controllo che fornisce coerenza e accuratezza al sistema di gestione della temperatura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

Accessori opzionali

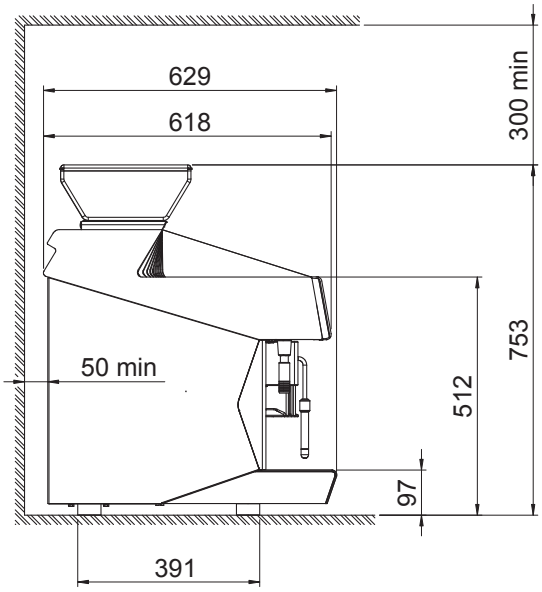
- Uscita acqua calda miscelata per TANGO ST1 e STP — PNC 871020 ❑
- TANGO kit servizio colazioni/hotel — PNC 871022 ❑
- Scivolo di scarico diretto caffè macinato — PNC 871023 ❑
- Frigo latte laterale con esclusivo sistema a pompa integrato, capacità 9 l per TANGO STP — PNC 871025 ❑

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

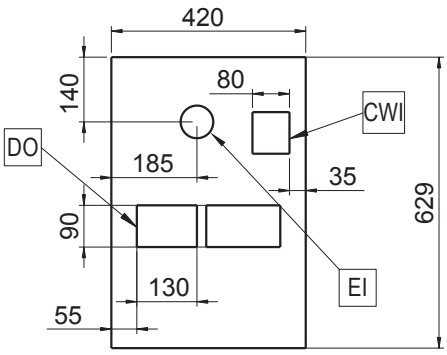
Fronte



Lato



Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
602552 (TANGOSTP1)	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:	102 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