

**Bevande calde**  
**TANGO® ACE MT super automatica, 1**  
**gruppo, 220x40 ml tazze/ora, boiler 6,5**  
**l, Cappuccinatore**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**602560 (TANGOACEMTLC)** Macchina super automatica, 1 gruppo, 220x40 ml tazze/ora, boiler 6,5 l, 1 tramoggia da 1,7 kg per chicchi + 1 tramoggia da (0,8 fino a 1,5) kg per polvere, acqua programmabile, 1 dispositivo Cappuccinatore con doppia funzione: latte caldo (L) e schiuma pe

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

La macchina super automatica multi-prodotto TANGO® ACE MT combina l'eccezionale qualità di estrazione distintiva della gamma TANGO® con la possibilità di utilizzare prodotti in polvere come il cacao.

Il menù, con 48 bevande calde per colazioni e pause caffè, è completamente programmabile tramite interfaccia touchscreen da 7".

Per realizzare tutte le bevande a menù, la TANGO® ACE MT può essere dotata del dispositivo Cappuccinatore per trasformare il latte e creare cappuccino, latte, mocha...

## Caratteristiche e benefici

- Macchina per caffè super automatica con 1 gruppo di erogazione.
- 1 boiler da 6,5 l.
- Programma lavaggio automatico.
- Acqua e vapore programmabili (boiler).
- Dispositivo Cappuccinatore TANGO® con doppia funzione: latte caldo (L) e schiuma per iniezione d'aria (C).
- Il menù, con 48 bevande calde per colazioni e pause caffè, è completamente programmabile tramite interfaccia touchscreen da 7".
- La macchina super automatica multi-prodotto TANGO® ACE MT combina l'eccezionale qualità di estrazione distintiva della gamma TANGO® con la possibilità di utilizzare prodotti in polvere come il cacao.
- Per realizzare tutte le bevande a menù, la TANGO® ACE MT può essere dotata del dispositivo Cappuccinatore per trasformare il latte e creare cappuccino, latte, mocha...
- Capacità:  
 Espresso 40 ml: 220 tazzine/ora  
 Lungo 100 ml: 150 tazzine/ora  
 Cioccolata calda 250 ml: 110 tazzine/ora  
 Cappuccino 100 ml: 170 tazzine/ora  
 Latte 100 ml: 150 tazzine/ora  
 Latte macchiato 300 ml: 80 tazzine/ora  
 Acqua calda: 30 litri/ora

## Costruzione

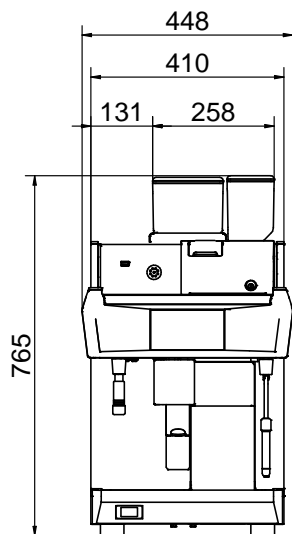
- 1 tramoggia e macinacaffè da 1,7 kg + 1 tramoggia da (0,8 fino a 1,5) kg per polvere.

## Accessori opzionali

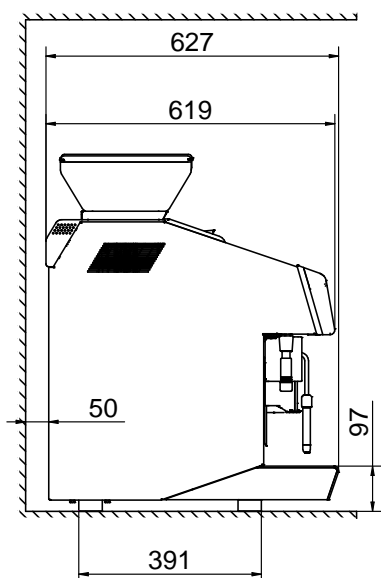
- Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l PNC 871014 ☐
- Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l con display digitale PNC 871015 ☐
- TANGO kit servizio colazioni/hotel PNC 871022 ☐
- Scivolo di scarico diretto caffè macinato PNC 871023 ☐

Approvazione: \_\_\_\_\_

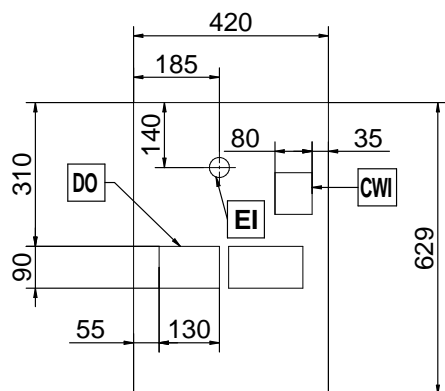
Fronte



Lato



Alto



**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 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**

Peso netto: 91 kg  
Volume imballo: 0.69 m<sup>3</sup>

**Sostenibilità**

Consumo di corrente: 7.5 Amps