

Sistema de café
TANGOST DOBLE-2GRUPOS TOTALM.
AUTOM.440 TAZAS ESPRESSO/HX40ML

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


602550 (TANGOST2)

Cafetera totalmente automática, 2 grupos, 440 tazas espresso/h x 40 ml, 2 boiler de café/vapor x 6,5 litros, 2 depósitos de café x 1,7 kg, agua y vapor programables, 1 dispositivo Cappuccinatore con doble función L: para leche caliente y C: para espuma por inyección de aire

Descripción

Artículo No.

La máquina de café superautomática Tango® ST Duo tiene dos pantallas de 7 pulgadas para controlar el cabezal de grupo doble TANGO® patentado, de reconocido prestigio internacional por su fiabilidad. Esta máquina de café expreso totalmente automática de alta gama permite crear y componer un menú de 96 bebidas y sirve 4 bebidas simultáneas usando agua y vapor: la Tango® ST Duo es la única máquina automática del mercado que ofrece ese elevado nivel de prestaciones con la garantía de una calidad de extracción excepcional. Con una anchura mínima de 60 cm, la máquina de café superautomática de 2 grupos Tango® ST Duo es la solución perfecta para los establecimientos que desean transformar automáticamente el café y la leche fresca en una amplia variedad de bebidas de café expreso. Capacidad de producción: Expreso 40 mL: 440 tazas/h Largo 100 mL: 300 tazas/h Agua caliente: 56 L/h Cappuccino 100 mL: 240 tazas/h Con leche 100 mL: 180 tazas/h

Características técnicas

- 2 molinillos de café (2 depósitos de café x 1,7 kg)
- 1 dispositivo Cappuccinatore con doble función: L: para leche caliente y C: para espuma por inyección de aire.
- 2 grupos de cafeteras totalmente automáticas.
- 2 boiler de café/vapor x 6,5 litros.
- Programa de limpieza automática.
- Agua y vapor programables.
- La cafetera puede crear y preparar una carta de 96 bebidas diferentes y elabora al mismo tiempo 4 bebidas: la Tango® ST Doble es la única cafetera automática del mercado que ofrece ese nivel de rendimiento, con la garantía de una calidad de extracción excepcional.
- La cafetera superautomática Tango® ST Doble tiene dos pantallas individuales de 7" que controlan el grupo principal patentado TANGO® Doble, con su fiabilidad reconocida a nivel mundial.
- Con una anchura mínima de 60 cm para 2 grupos de cafeteras superautomáticas, la Tango® ST Doble es la unidad perfecta para negocios que transforman de manera automática el café y la leche fresca en varias bebidas de café expreso.
- Capacidad de suministro: Espresso 40 ml: 440 tazas/h Lungo 100 ml: 300 tazas/h Agua caliente: 56 l/h Cappuccino 100 ml*: 240 tazas/h Latte 100 ml*: 180 tazas/h * con dispositivo Cappuccinatore
- Para obtener bebidas a base de leche, se necesita el refrigerador de leche lateral.

Construcción

- Pantalla táctil LCD.
- Luces LED en la estructura.
- Control de temperatura PID (proporcional-integral-derivada): un regulador preciso con sistema de algoritmos que ofrece regularidad y precisión en el sistema de administración de la temperatura de preparación.

Accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Salida de agua mixta para TANGO STI Y STP | PNC 871020 | ☐ |
| • Kit de servicio de desayuno/hotel TANGO | PNC 871022 | ☐ |
| • Conducto de salida directa del café molido | PNC 871023 | ☐ |
| • Refrigerador lateral de leche para recipientes de leche de hasta 9 l, para TANGO ST | PNC 871024 | ☐ |

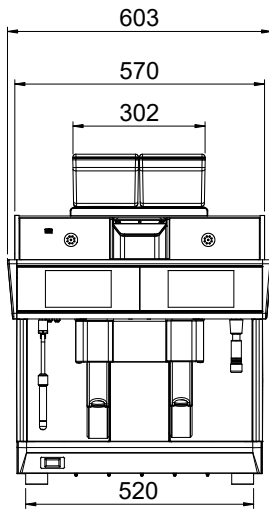
Aprobación: _____



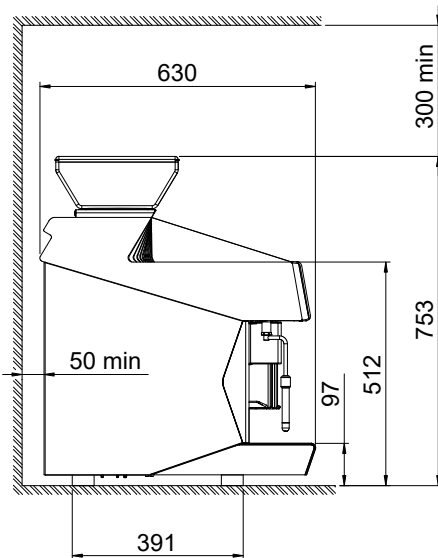
Electrolux
PROFESSIONAL

Sistema de café
**TANGOST DOBLE-2GRUPOS TOTALM.
AUTOM.440 TAZAS ESPRESSO/HX40ML**

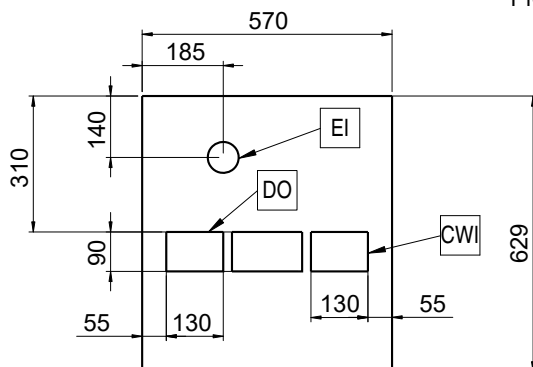
Alzado



Lateral



Planta



Sistema de café
**TANGOST DOBLE-2GRUPOS TOTALM.AUTOM.440 TAZAS ESPRESSO/
HX40ML**

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	5.2 kW
Tipo de enchufe:	Cable sin enchufe

Agua

Temperatura del agua fría (min / max):	5 / 60 °C
---	-----------

Info

Peso neto	130 kg
Volumen del paquete	0.69 m ³

Sostenibilidad

Consumo actual:	7.5 Amps
-----------------	----------