

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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


**602553 (TANGOSTP2)**

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

## Descripción

### Artículo No.

La máquina de café superautomática Tango® STP Solo es el equipo ideal para negocios como bares, cadenas de cafeterías, autoservicio de desayunos en hostelería y cantinas de empresa. Con una calidad de extracción de café inigualable y el nuevo sistema de dispensación de leche, la Tango® STP es el equipo perfecto para facilitar una excelente preparación de bebidas de café especiales con base de leche caliente, fría o espumosa de textura suave. El refrigerador de leche Tango® ST Fridge complementario, que se solicita por separado, tiene un sistema de compresor integral que mantiene fría la leche a temperatura constante y un recipiente extraíble de 4L. Su eficiente programa de limpieza y aclarado se encarga de limpiar y mantener automáticamente el circuito de la leche. La Tango® STP Solo superautomática destaca por su rendimiento y eficiencia al distribuir, calentar y espumar leche fresca para crear deliciosas bebidas calientes o frías con leche o leche espumada.

## Características técnicas

- 2 molinillos de café (2 depósitos de café x 1,7 kg)
- 2 grupos de cafeteras totalmente automáticas.
- 2 boiler de café/vapor x 6,5 litros.
- Programa de limpieza automática.
- Distribuir, calentar y espumar leche fresca para crear deliciosas bebidas frías o calientes con leche o leche con espuma: ese es el reto que consigue la superautomática Tango® STP Doble con eficacia y rendimiento.
- Sistema de bombeo exclusivo para leche fría y caliente con tecnología de bomba de espuma.
- Agua y vapor programables.
- El refrigerador adicional de leche Tango® STP Fridge tiene un sistema compresor completo que mantiene la temperatura de la leche fría de manera regular, con un recipiente extraíble de 4 l. La limpieza y el mantenimiento del circuito de leche se hace automáticamente gracias a su eficiente programa de aclarado y limpieza.
- La cafetera superautomática Tango® STP Doble es el equipo ideal para negocios como bares, cadenas de tiendas de café, sector de hostelería con desayunos de autoservicio, así como para cafeterías de empresas.
- La incomparable calidad de extracción de café de la Tango®, junto con el nuevo sistema de suministro de leche, ofrece un equipo perfecto para facilitar y triunfar en la elaboración de todas las bebidas de café especiales a base de leche, con leche fría o caliente o espuma de leche de suave textura.

## Construcción

- Pantalla táctil LCD.
- 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 ST1 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 con el exclusivo sistema de bombeo de espuma integrado con capacidad para 9 litros, para TANGO STP PNC 871025

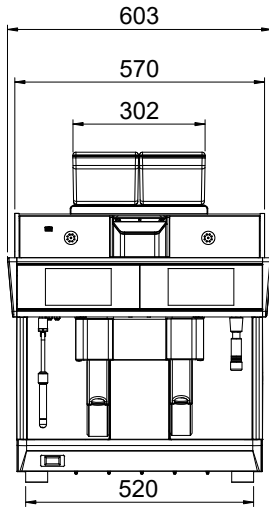
**Aprobación:** \_\_\_\_\_



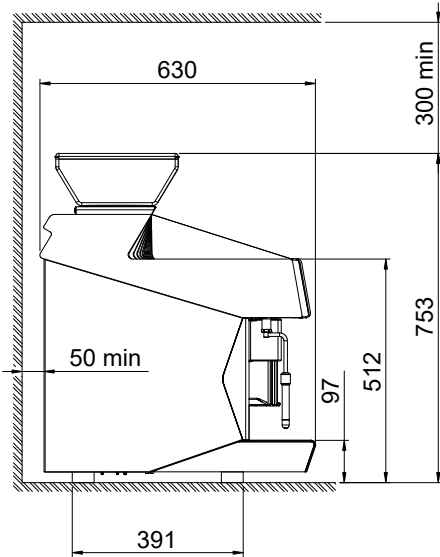
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

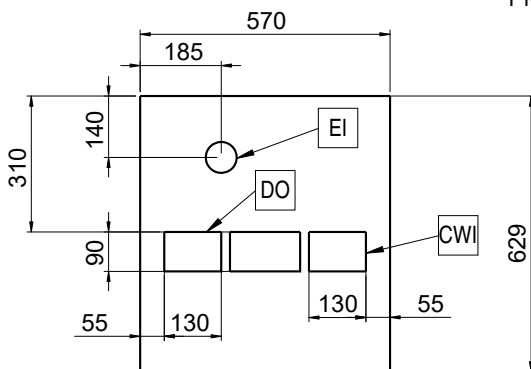
Alzado



Lateral



Planta



**Eléctrico**

**Suministro de voltaje**

602553 (TANGOSTP2) 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**

Dimensiones externas, ancho 603 mm

Dimensiones externas, fondo 629 mm

Dimensiones externas, alto 833 mm

Peso neto 130 kg

Volumen del paquete 0.69 m<sup>3</sup>

**Sostenibilidad**

Consumo actual: 7.5 Amps

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

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

