

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**602547 (TANGOSTI)**

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

## 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.

### 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.

## 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 e vapore programmabili (boiler).
- 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.
- **PRODUTTIVITÀ** Espresso 40 ml: 270 tazze/ora  
Lungo 100 ml: 180 tazze/ora  
Acqua Calda: 36 l/ora

## Costruzione

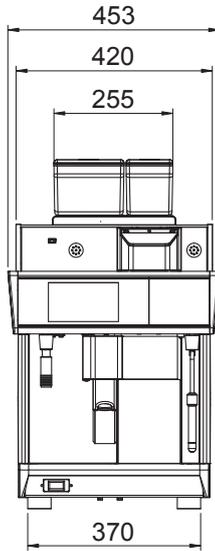
- 2 macinacaffè (1 tramoggia da 1,7 kg e 1 tramoggia da 1,2 kg).
- Pannello Touch screen LCD
- Luci LED sul corpo macchina.
- Controllo della temperatura PID (proporzionale-integrale-derivativo): un preciso algoritmo di controllo che fornisce coerenza e accuratezza al sistema di gestione della temperatura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

## Accessori opzionali

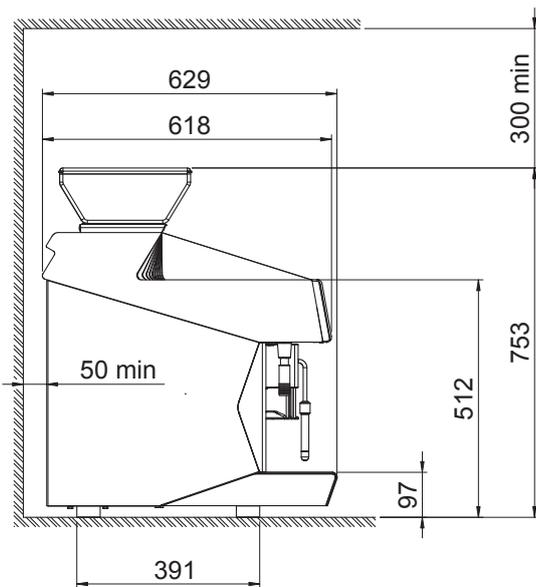
- Uscita acqua calda miscelata per TANGO ST1 e STP PNC 871020
- TANGO kit servizio colazioni/hotel PNC 871022
- Scivolo di scarico diretto caffè macinato PNC 871023

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

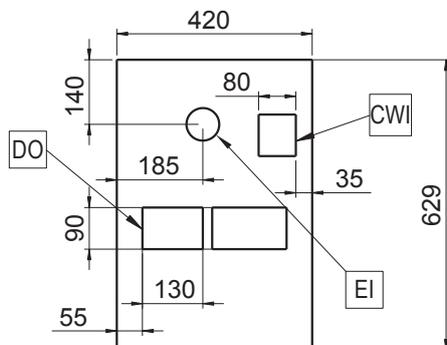
Fronte



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: 100 kg  
Volume imballo: 0.69 m<sup>3</sup>

**Sostenibilità**

Consumo di corrente: 7.5 Amps