

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



602549 (TANGOSTILC)

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, 1
dispositivo Cappuccinatore
con doppia funzione: latte
caldo (L) e schiuma per
iniezione d'aria

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 dispositivo Cappuccinatore TANGO® con doppia funzione: latte caldo (L) e schiuma per iniezione d'aria (C).
- 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 Cappuccino 100 ml*: 240 tazze/ora Latte 100 ml*: 180 tazze/ora *con 1 dispositivo Cappuccinatore.
- Per ottenere bevande a base di latte, è necessario il frigorifero laterale per il latte.

Costruzione

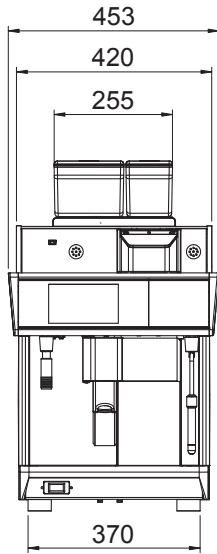
- 2 macinacaffè (1 tramoggia da 1,7 kg e 1 tramoggia da 1,2 kg).
- Pannello Touch screen LCD
- Luci LED sul corpo macchina.
- Controllo della temperatura PID (proporzionale-integrale-derivativo): un preciso algoritmo di controllo che fornisce coerenza e accuratezza al sistema di gestione della temperatura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

Accessori opzionali

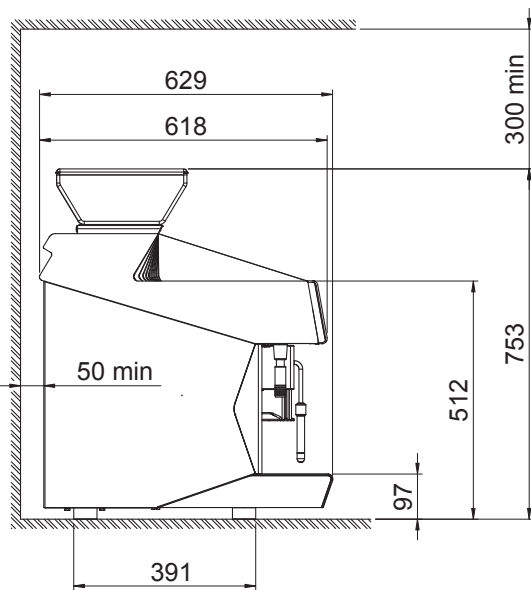
- Uscita acqua calda miscelata per TANGO ST1 e STP PNC 871020
- TANGO kit servizio colazioni/hotel PNC 871022
- Scivolo di scarico diretto caffè macinato PNC 871023
- Frigo latte laterale per contenitori latte fino a 9 l per TANGO ST PNC 871024

Approvazione:

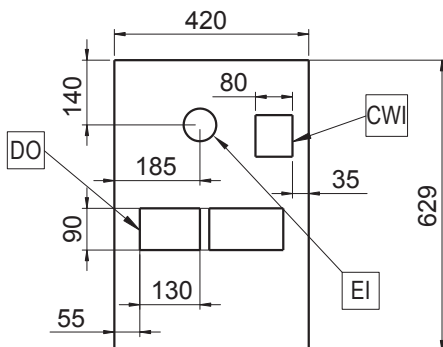
Fronte



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: 102 kg
Volume imballo: 0.69 m³

Sostenibilità

Consumo di corrente: 7.5 Amps