

TANGO ACE 121, dispositif Cappuccinatore, version Self



Ref: 602620
(UTANGOACE1SELFCL)

Machine à café espresso tout automatique pour une utilisation en mode self-service, 1 groupe, chaudière 6,5L, 2 moulins meules 64mm, 2 trémies à café grains 1x1.7Kg et 1x1.2Kg, 48 boissons programmables, eau chaude programmable, dispositif Cappuccinatore pour chauffer et émulsionner le lait pour la réalisation automatique de spécialités à base de café et de lait.

Caractéristiques générales

La machine espresso tout automatique Tango® Ace étonne par son résultat exceptionnel dans la tasse, et sa qualité de fabrication gage de fiabilité pour un matériel de haut niveau professionnel et performant. La Tango® Ace dispose d'un écran tactile de 7" pour un usage très intuitif. Elle offre un choix de 48 boissons, entièrement personnalisables et programmables. Dispositif Cappuccinatore pour chauffer et émulsionner le lait pour la réalisation automatique de spécialités à base de café et de lait.

En configuration self-service, la Tango® Ace est totalement sécurisée avec un verrouillage des trémies, du bac à marc, et un menu des boissons clair et intuitif.

TANGO ACE 121, dispositif Cappuccinatore, version Self

Caractéristiques principales

- Machine à espresso automatique, 1 groupe, libre service
- Chaudière vapeur / café de 6,5 litres.
- Programme de nettoyage automatique
- Dans sa version Self, le Tango® ACE est livré avec des casiers pour les trémies à grains et le tiroir à café à déchets, il n'a ni sortie de vapeur ni boîte à café moulu pour des raisons de sécurité. La version Tango® ACE Self est idéale pour une utilisation
- Eau chaude programmable.
- Appareil Tango Cappuccinatore avec double fonction L: pour le lait chaud et C: pour la mousse par injection d'air.
- Le machine multifonctionnelle et automatique Tango® ACE est fiable et offre une qualité exceptionnelle.
- Avec le dispositif Cappuccinatore, le Tango® ACE Self offre des boissons à base de lait frais sur simple pression d'un bouton.

Construction

- 2 moulins à café (1 x 1,7 kg et 1 x 1,2 kg trémies à café).
- Ecran tactile LCD
- Contrôle de la température PID (proportionnel-intégral-dérivé): un système de contrôle algorithmique précis qui donne cohérence et précision au système de gestion de la température d'infusion.
- Serrures de sécurité.

TANGO ACE 121, dispositif Cappuccinatore, version Self

Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50 Hz

Puissance de raccordement 5.2 kW

Type de prise Cable without plug

Eau

Température de l'eau froide (min / max): 5 / 60 °C

Informations générales

Poids net : 91 kg

Volume brut : 0.69 m³

Durabilité

Consommation de courant: 14.5 Amps

Certifications



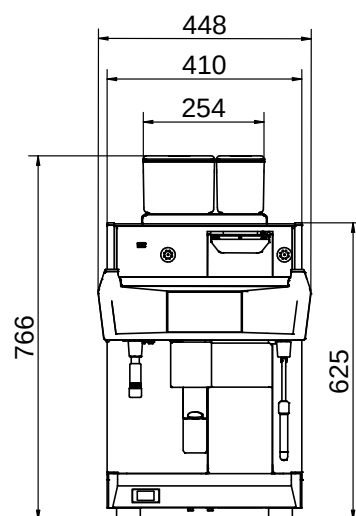
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.10

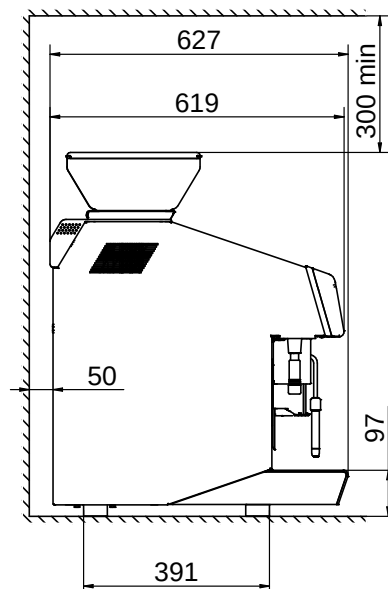
Part of



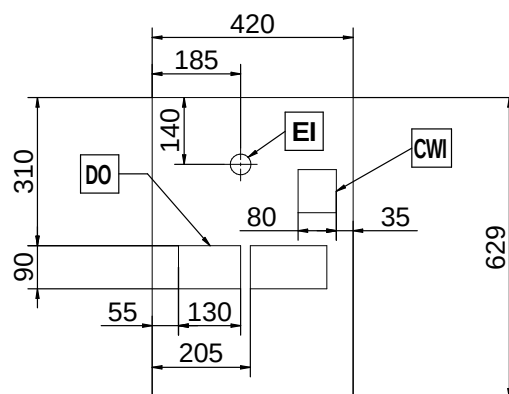
Electrolux
Professional
Group



Avant



Côté



Dessus

UNIC