

TANGO ACE 121, dispositif Cappuccinatore



Ref: 602618
(UTANGOACE1LC)

Machine à café espresso tout automatique, 1 groupe, chaudière 6,5L, 2 moulins meules 64mm, 2 trémies à café grains 1x1.7Kg et 1x1.2Kg, 48 boissons programmables, eau chaude et vapeur programmables, 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.

Production horaire :
Espresso 40ml : 220 tasses/h
Lungo 100ml : 150 tasses/h
Eau chaude : 30 L/h
Cappuccino 100ml: 170 tasses/h
Café lait 100ml: 150 tasses/h

TANGO ACE 121, dispositif Cappuccinatore

Caractéristiques principales

- Machine à espresso automatique, 1 groupe
- Chaudière vapeur / café de 6,5 litres.
- Programme de nettoyage automatique
- Eau chaude et vapeur programmables.
- Appareil Tango Cappuccinatore avec double fonction L: pour le lait chaud et C: pour la mousse par injection d'air.
- La machine à café automatique Tango® Ace impressionne ses utilisateurs avec un résultat exceptionnel dans chaque tasse, et la qualité de son équipement en fait un choix très fiable pour une utilisation professionnelle exigeante.
- Le Tango® Ace est disponible en 3 couleurs différentes: blanc brillant, noir brillant et acier inoxydable brossé. La machine est équipée d'une nouvelle interface utilisateur à écran tactile couleur de 7". Cette machine à café entièrement automatique disp

- Capacité de production:

Espresso 40ml: 220 tasses/h

Lungo 100ml: 300 tasses/h

Eau chaude: 56 L/h

Cappuccino 100ml: 240 tasses/h

Latte 100ml: 180 tasses/h

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.

Accessoires en option

- Réfrigérateur pour stockage du lait, bac amovible de 4L PNC 871014
- Réfrigérateur à afficheur digital pour stockage du lait, bac amovible de 4L PNC 871015
- Kit Service Hôtel/petit-déjeuner pour Tango PNC 871022
- Dispositif d'évacuation directe du marc de café PNC 871023

TANGO ACE 121, dispositif Cappuccinatore

Électrique

Voltage :

602618
(UTANGOACE1LC) 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

Largeur extérieure 448 mm

Profondeur extérieure 627 mm

Hauteur extérieure 766 mm

Poids net : 103 kg

Volume brut : 0.69 m³

Durabilité

Consommation de
courant: 14.5 Amps

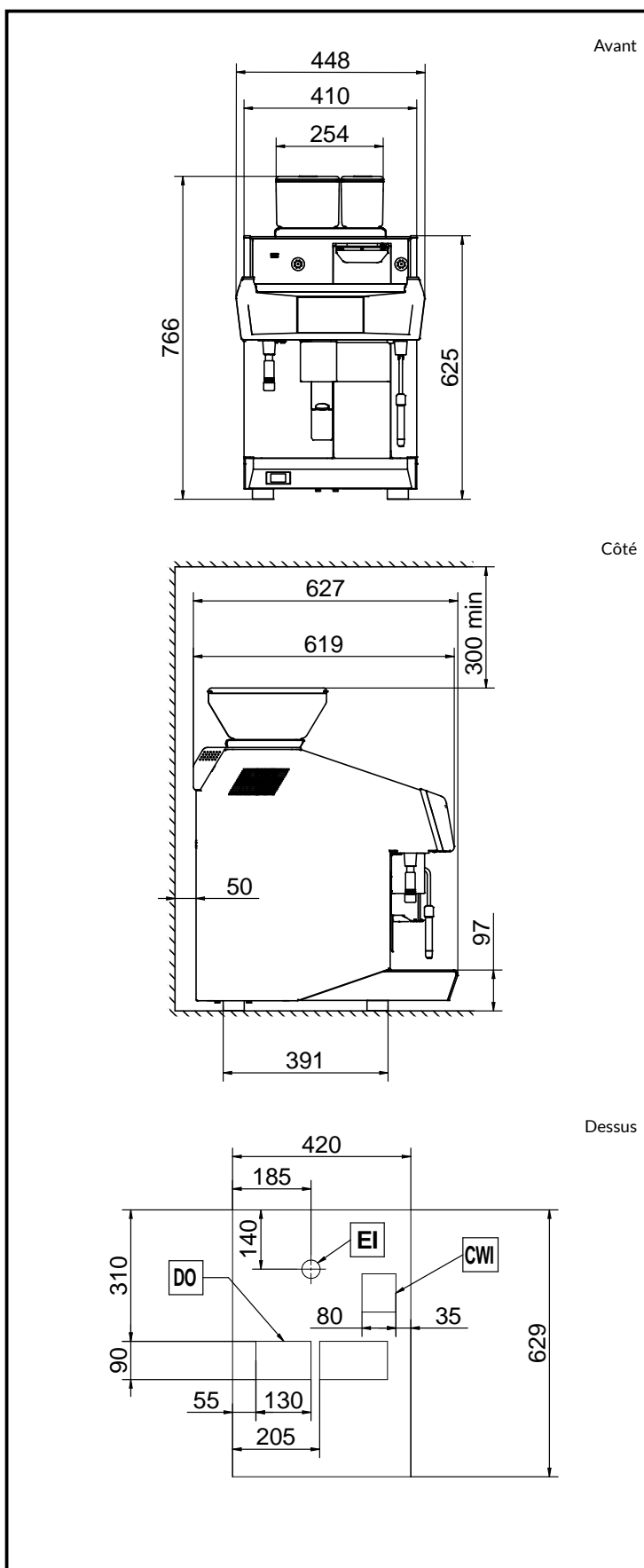
Certifications



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

2024.04.09

Part of  Electrolux
Professional
Group



UNIC