

TANGO ACE MT, dispositif Cappuccinatore, version Self



Ref: 602624
(UTANGOACEMTSELFCLC)

Machine à café espresso tout automatique pour une utilisation en mode self-service, 1 groupe, chaudière 6,5L, 1 moulin meules 64mm, 1 trémie à café grains 1x1.7Kg et 1 trémie pour produits poudre 0,8-1,5 Kg, 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 MT 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 MT dispose d'un écran tactile de 7" pour un usage très intuitif. La Tango® Ace MT offre une sélection de 48 boissons chaudes, entièrement personnalisable, et très complète grâce à la trémie produit poudre pour le chocolat ou encore du système 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 MT, dispositif Cappuccinatore, version Self

Caractéristiques principales

- Machine à espresso automatique multi-produits, 1 groupe, libre service
- Chaudière vapeur / café de 6,5 litres.
- Eau chaude programmable.
- Appareil Tango Cappuccinatore avec double fonction L: pour le lait chaud et C: pour la mousse par injection d'air.
- Tango® ACE est livré avec des casiers pour les trémies de grains et de poudre et un tiroir à café à déchets, il n'a pas de sortie de vapeur ni de boîte à café moulu pour des raisons de sécurité.
- Le machine multifonctionnelle et automatique Tango® ACE MT est fiable et offre une qualité exceptionnelle. Il permet de travailler avec des produits en poudre comme le cacao.
- La version Tango® ACE MT Self est idéale pour une utilisation dans toutes les zones de libre-service grâce à son interface utilisateur à écran tactile couleur de 7".
- Avec l'ajout de l'appareil Cappuccinatore, le Tango® ACE MT Self offre des boissons à base de lait frais, comme du chocolat chaud, sur simple pression d'un bouton.
- Delivery Capacity: CHAR(13)CHAR(10)
Espresso 40ml: 220 tasses/hCHAR(13)
CHAR(10)Lungo 100ml: 150 tasses/hCHAR(13)CHAR(10)Chocolat chaud 250ml: 110 tasses/hCHAR(13)CHAR(10)Cappuccino 100ml: 170 tasses/hCHAR(13)CHAR(10)
Latte 100ml: 150 tasses/h

Construction

- 1 x 1,7 kg trémie à café et moulin à café + (0,8 à 1,5) kg trémie à poudre.
- 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.

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 MT, 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



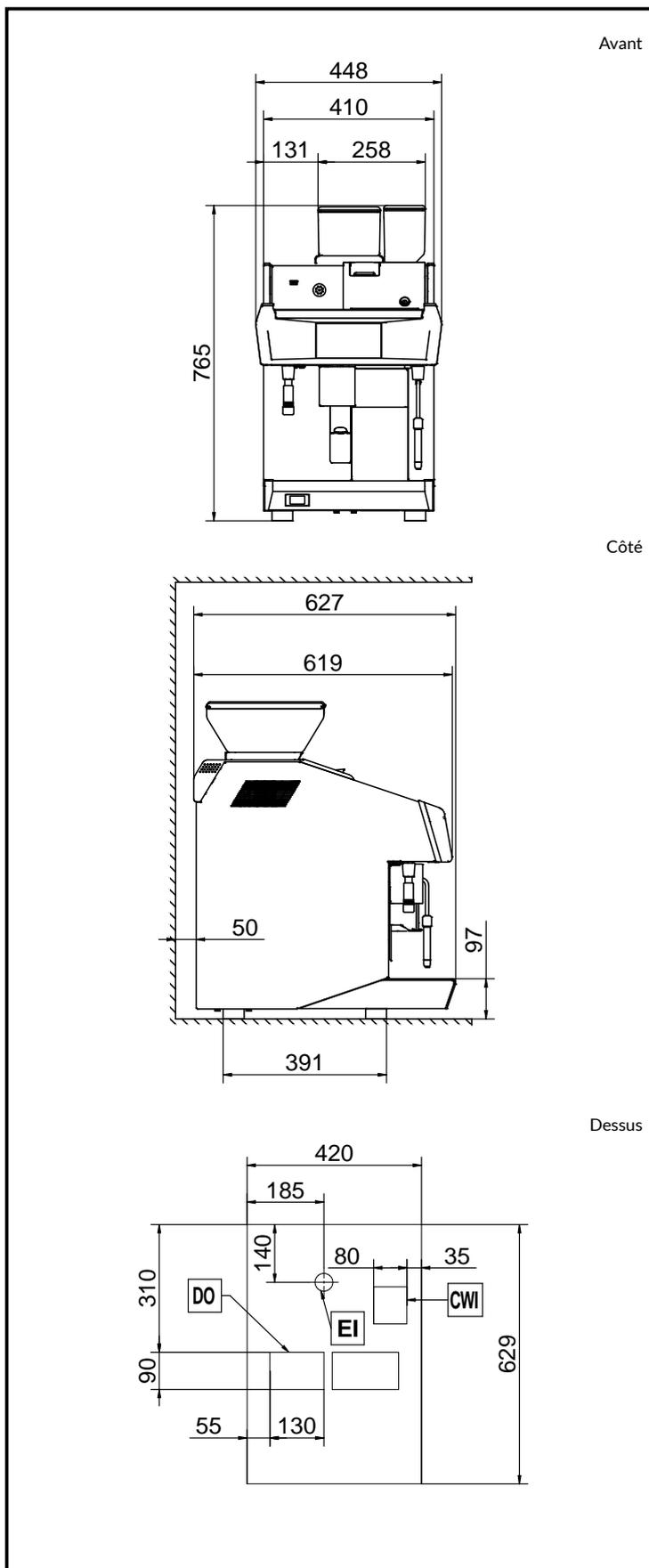
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.07

Part of



Electrolux
Professional
Group



UNIC