

TANGO ACE MT, dispositif Cappuccinatore



Ref: 602622
(UTANGOACEMTLC)

Machine à café espresso tout automatique, 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 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 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.

Production horaire :
Espresso 40ml : 220 tasses/h
Lungo 100ml : 150 tasses/h
Chocolat chaud 250ml : 110 tasses/h
Eau chaude : 30 L/h
Cappuccino 100ml : 170 tasses/h
Latte/Café lait 100ml : 150 tasses/h

TANGO ACE MT, 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.
- Le menu de 48 boissons chaudes, pour le petit déjeuner ou les pauses café gourmandes tout au long de la journée, est entièrement programmable via l'interface à écran tactile de 7".
- 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.
- Pour remplir l'intégralité de cette carte de boissons, le Tango® ACE MT peut être équipé du dispositif Cappuccinatore qui transforme le lait frais et le café en cappuccinos, lattes, mochas ...
- 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 moulins + (0,8 à 1,5) kg trémie à poudre.

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

Électrique

Voltage :

602622
(UTANGOACEMTLC) 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

ISO 9001; ISO 14001;
ISO 45001; ISO 50001

Poids net :

kg

Volume brut :

0.69 m³

Durabilité

Consommation de
courant:

14.5 Amps

Certifications



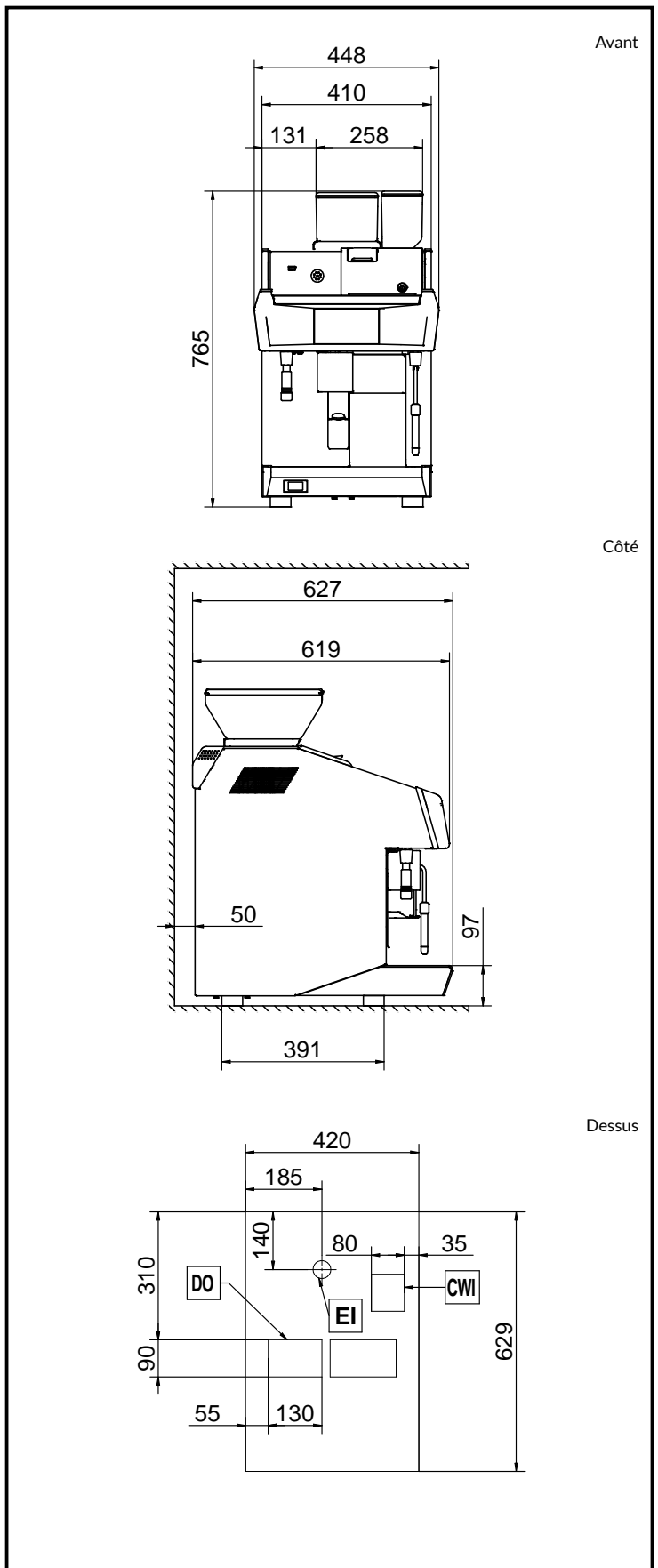
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2024.04.09

Part of



Electrolux
Professional
Group



UNIC