

## TANGO ST DUO 221, dispositif Cappuccinatore



**Ref: 602612  
(UTANGOST2)**

Machine à Café Espresso Super automatique

- 2 Groupes
- 2 Moulins
- Cappuccinator - Sortie Vapeur Téflon - Eau Chaude Standard
- 380-415V 3N 50/60~Hz
- CE/CB Certification
- Inox

### Caractéristiques générales

La Tango® ST offre une qualité de café exceptionnelle grâce à la double chambre d'infusion brevetée Tango®, conçue pour des performances et une précision élevées. Idéale pour les environnements animés tels que les cafés, bars et établissements de restauration, cette machine super-automatique offre une fiabilité et une constance inégalées, produisant un espresso exceptionnel à chaque service.

# TANGO ST DUO 221, dispositif Cappuccinatore

## Caractéristiques principales

- 2 moulins à café (2 trémies de 1,7 kg).
- 1 x appareil Cappuccinatore avec double fonction L: pour le lait chaud et C: pour la mousse par injection d'air.
- Machine à café super automatique, 2 groupes
- 2 chaudières vapeur / café de 6,5 litres.
- Programme de nettoyage automatique
- Eau chaude et vapeur programmables.
- La machine est capable de composer et délivrer 96 boissons différentes dont 4 boissons simultanément: la Tango® ST Duo est unique et offre une performance élevée avec la garantie d'une qualité d'extraction exceptionnelle.
- La machine à café automatique Tango® ST Duo dispose de deux écrans séparés de 7 " pour contrôler le groupe double breveté TANGO® avec sa fiabilité internationalement reconnue.
- Avec une largeur minimale de 60 cm pour une machine à café automatique à 2 groupes, le Tango® ST Duo est l'unité idéale pour les entreprises visant à convertir automatiquement le café et le lait frais en une variété de boissons au café expresso.
- Capacité de production:CHAR(13)CHAR(10)Espresso 40ml: 440 tasses/hCHAR(13)CHAR(10)Lungo 100ml: 300 tasses/hCHAR(13)CHAR(10)Eau chaude: 56 L/hCHAR(13)CHAR(10)Cappuccino 100ml: 240 tasses/hCHAR(13)CHAR(10)Latte 100ml: 180 tasses/h
- Pour préparer des boissons à base de lait, le réfrigérateur de lait est nécessaire

## Construction

- Ecran tactile LCD
- Eclairage LED
- 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

- Sortie eau chaude mitigée pour Tango PNC 871020 ST et STP
- Kit Service Hôtel/petit-déjeuner pour Tango PNC 871022
- Dispositif d'évacuation directe du marc de café PNC 871023

# TANGO ST DUO 221, dispositif Cappuccinatore

## 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 :	130 kg
Volume brut :	0.69 m <sup>3</sup>
Durabilité	
Consommation de courant:	7.5 Amps

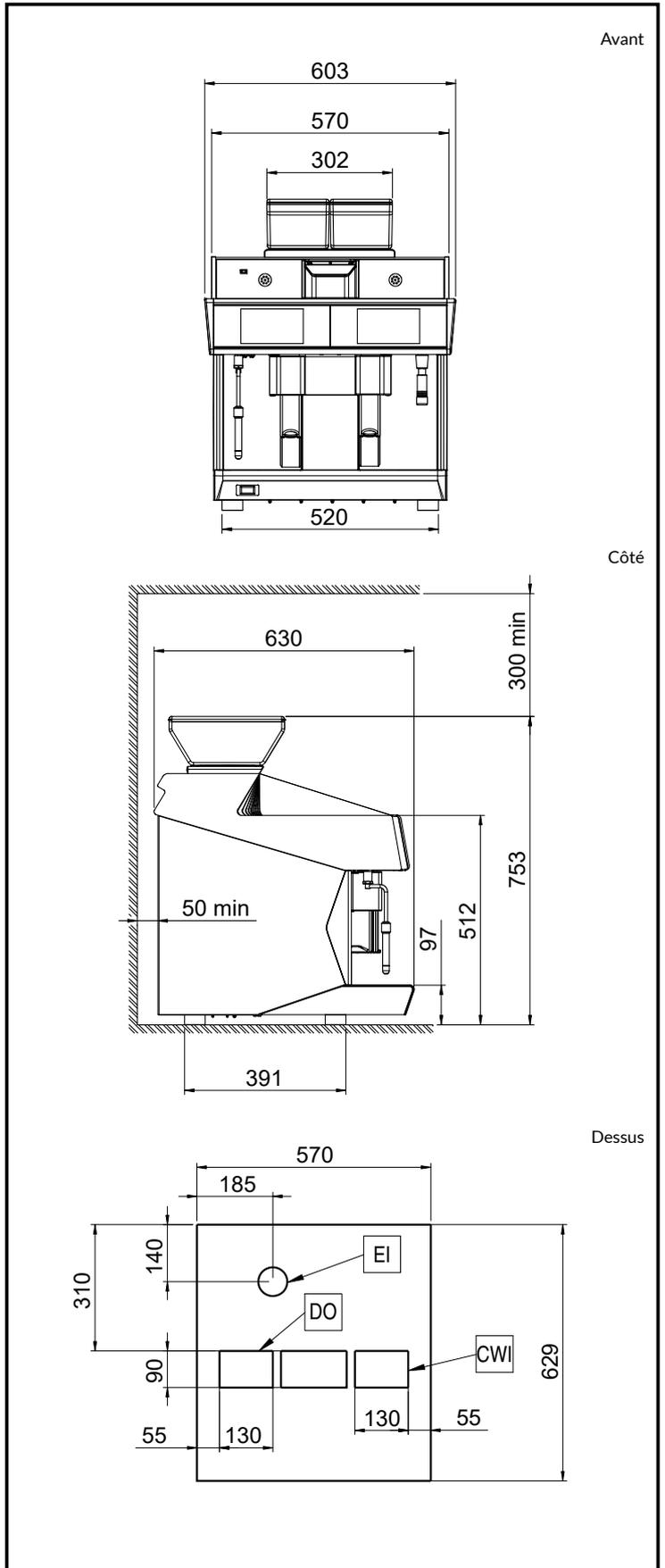
## Certifications



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

2025.07.16

Part of  Electrolux Professional Group



# UNIC