

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:
Espresso 40ml: 440 tasses/h
Lungo 100ml: 300 tasses/h
Eau chaude: 56 L/h
Cappuccino 100ml: 240 tasses/h
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 m³

Durabilité

Consommation de courant: 7.5 Amps

Certifications



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

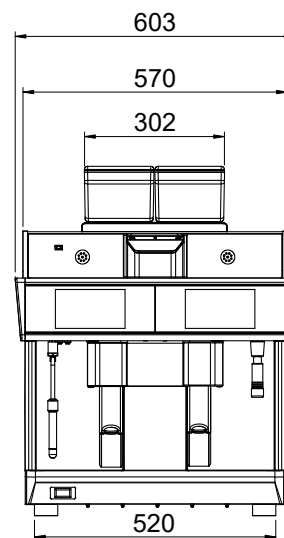
2025.11.25

Part of

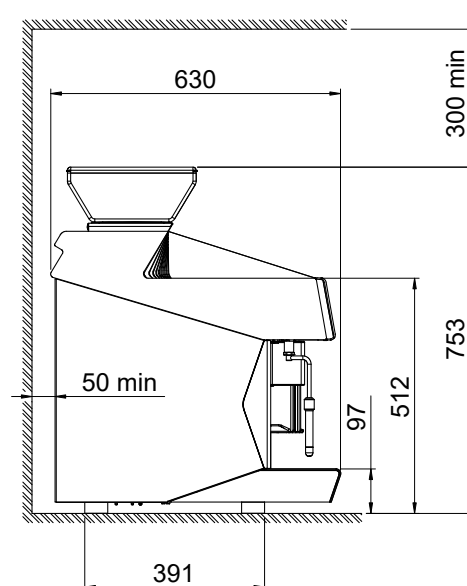


Electrolux
Professional
Group

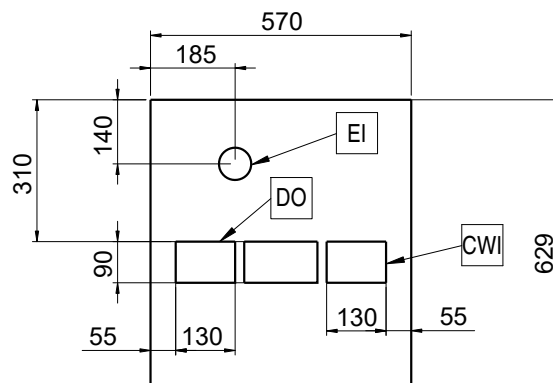
Avant



Côté



Dessus



UNIC